LA

GASTRONOMIA MODERNA

ISTRUZIONE ELEMENTARE PRATICA

DELLA

CUCINA, PASTICCIERIA, CONFETTURERIA E CREDENZA

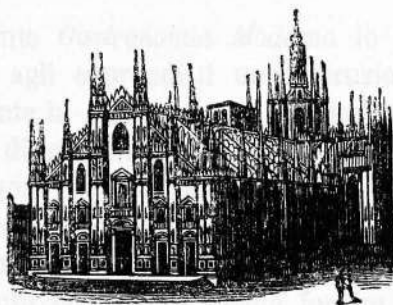
ORNATA

DI PIÙ DISEGNI INTERCALATI NEL TESTO

DI

GIUSEPPE SORBIATTI

SECONDA EDIZIONE

Corretta, accresciuta e dedicata ai cultori di quest'arte.

MILANO

TIP. BONIARDI-POGLIANI DI ERMENEGILDO BESOZZI

MDCCCLXVI

PROEMIO

Il libro che ho l'onore di presentare al pubblico, non è vestito di alcun fasto di erudizione. Tutti i libri d'arte debbono essere sobrii; nulla vi debbe essere di frondoso ed incerto, ma tutto a rigore di esperienza e di espressione, e sempre inteso allo scopo, per cui il libro stesso è destinato.

Colla presente *Gastronomia Moderna* io non ho inteso che di offrire agli apprendisti una istruzione elementare pratica, mediante la quale sapere con facilità e con lodevole risultato dirigersi nei varii lavori che alla Gastronomia appartengono, quali sono quelli della *Cucina*, della *Pasticcieria,* della *Confettureria* e della *Credenza.* Esso libro però, almeno nella massima sua parte, serve indistintamente per tutti coloro che amano fornire le loro mense con metodi che al vantaggio della eleganza e della delicatezza uniscano per lo più quello ancora della novità. I precetti che verrò mano mano offrendo, sono il frutto di lunghe mie applicazioni a quest'arte, non che di lavori fatti sì in Italia che in Francia, dove ebbi il vantaggio di poter lavorare nei primarii stabilimenti, facendo i più interessanti

confronti fra le diverse foggie con cui l'arte cuciniera è qua e colà coltivata.

Il buon esito della prima edizione e le continue numerose ricerche mi incoraggiarono a dar mano ad una seconda, la quale ho cercato correggerla diligentemente ed arricchirla di una quantità di nuovi articoli. Ho ragguagliato altresì i pesi e le misure antiche al nuovo sistema metrico; vi ho aggiunto poi un catalogo generale per le minute regolari d'ogni servizio, disposto in italiano e francese, perchè ciascuno da sè possa queste preparare in ambedue le lingue.

Io divido il mio lavoro in sei Parti, aggiungendo a ciascuna, ove occorra, le corrispondenti osservazioni. Esse sono: I. La *Cucina;* II. La *Pasticcieria di Cucina;* III. La *Pasticcieria dolce;* IV. La *Confettureria;* V. La *Credenza;* VI. Finalmente *Precetti Generali* intorno agli attuali servigi di Tavola. Ogni Parte sarà fornita di varii disegni in modo di rendere possibilmente sensibili gli insegnamenti che si verrà porgendo.

GIUSEPPE SORBIATTI.

LA CUCINA

Une Cusine bien reglée
Conserve sa maison en bonne santé.

LA CUCINA (*LA CUISINE*).

La *cucina* è l'arte di preparare le vivande in modo che alla possibile varietà trovinsi associate tutte quelle qualità che sono riclamate dall'igiene, dal buon gusto e dall'eleganza.

Per il buon andamento della cucina giova sopratutto aver sott'occhio le seguenti osservazioni generali.

I. Bisogna aver accortezza nelle provvigioni, onde ogni cosa venga adoperata a suo tempo. A cagion d'esempio, i legumi, i latticinii, le frutta e i pesci debbono essere di prima freschezza; le carni invece debbono essere affrollite, ecc.

II. Bisogna por mente alla varia natura dei cibi secondo le loro chimiche qualità, onde sapervi proporzionare i relativi condimenti, potendo una dose maggiore o minore del convenevole guastare una vivanda. Per altro tutti i condimenti (aceto, olio, lardo, burro, cacio, alici, ecc.) debbono essere di ottima qualità, mentre le vivande più ben preparate guastansi bene spesso, perchè uno di tali ingredienti è viziato. Quanto agli aromi e droghe non sono altrimenti necessari nella cucina, che per temperare e correggere certi sapori. È però sempre miglior partito lo scarseggiare nel loro uso, che l'abbondare. Il che dicasi anche del sale, notandosi quanto a questo che le carni debbono venir salate prima di cuocere, se sono a lesso o stuffato o gratella, laddove le arrostite vengono salate verso la fine della cottura.

III. Sebbene al perito cuciniere non debbasi negare una ragionevole libertà per le provvigioni che possono occorrere al suo servizio, questi però dee essere ben lontano dall'abusarne, guardandosi da inutili sprecamenti e procurando di trarre da tutto il migliore partito, che possa combinarsi colla pulitezza e proprietà delle vivande.

IV. La pulitezza esteriore della persona non può mai in un cuciniere essere bastevolmente raccomandata. Senza di questa dote non giovano le più distinte abilità, potendo bastare il sospetto del menomo sudiciume o della menoma negligenza per creare nei convitati la nausea più ributtante.

V. La stessa mondezza dee essere scrupolosamente raccomandata sì nella cucina e sì principalmente nelle stoviglie e negli utensili di cui il cuciniere si serve. Il migliore intingolo ben sovente si trovò guasto perchè la cazzeruola o il piatto, o gli arnesi che costituiscono la *batteria* di cucina tennero un po' di quel rancido che vien prodotto dal difetto di pulitezza. Avvertasi principalmente ai funesti effetti del verderame solito a prodursi così facilmente dal rame quando trovasi a contatto o con corpi acidi o grassi, o con acqua, od anche solo con aria alquanto pregna di umidità; ed è perciò che, quando non voglionsi adoperare stoviglie di terra opportunamente resistenti al fuoco, è necessario che al rame siano fatte frequenti ed accurate stagnature.

VI. Debbono gli apprendisti adoperare verso i loro istruttori quella subordinazione, senza di cui inutilmente si ricerca in una cucina il buon ordine e la precisione del servizio. Alla loro volta poi i capi di cucina sono tenuti ad usare verso i loro subalterni quel garbo, che debbono aver attinto nello studio continuo dell'esattezza e dell'eleganza, che deve formare il loro carattere.

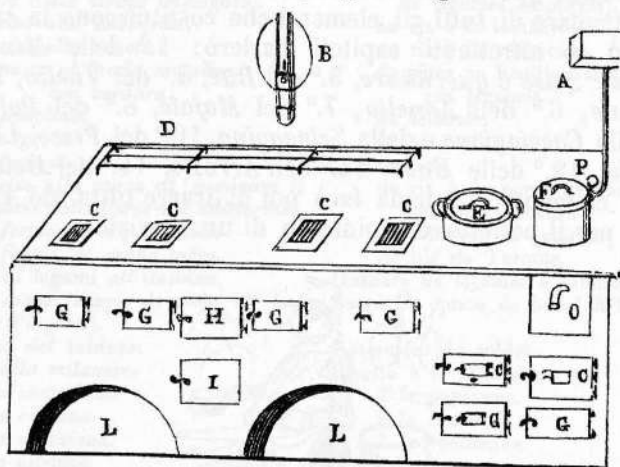
VII. Bisogna avvertire che un cuciniere non potrà mai dirsi abbastanza perito dell'arte sua, o almeno non potrà con bastevole onore servire una casa signorile, senza conoscere almeno la così detta *Pasticcieria di cucina,* di cui trattasi espressamente nella seconda parte di quest'opera. Parimenti è desiderabilissimo che il cuciniere conosca alcun poco anche il disegno; occorrendo assai spesso il bisogno di servirsene per quelle decorazioni che danno, tanto alla cucina quanto alla pasticcieria, quell'impronta che è richiesta dalla eleganza del servizio.

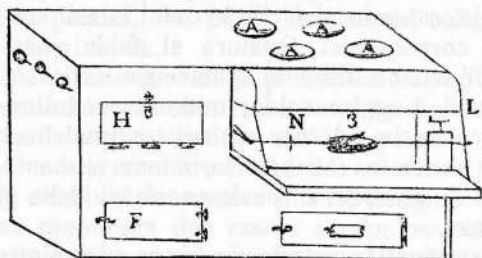
VIII. Abbiasi pure avvertenza che la dispensa, ove si depongono le provvigioni, sia fresca, ariosa ed asciutta, non che

fornita delle occorrenti assi all'ingiro, ove poter facilmente sorvegliare le provvigioni stesse, acciò non vadano alla malora.

IX. Nella stagione estiva, ove non possano aversi ogni giorno le carni fresche, torna di grande servigio al cuciniere la ghiacciaja, essendo sì facili le carni in tali stagioni a scomporsi ed a corrompersi. Qualora si abbia questo vantaggio, avvertasi di tener chiusa la ghiacciaja nelle sei o sette ore in cui dura il maggior caldo, onde la medesima si conservi più a lungo. Se in tali ore emergesse qualche bisogno della ghiacciaja, piuttosto che aprirla, converrebbe togliere prima un paniere di ghiaccio e servirsene fuori della ghiacciaja per le occorrenze.

X. Una cantinetta, quando sia fresca ed asciutta, torna pure di sommo vantaggio al cuciniere, massimamente per depositarvi le conserve ch'ei prepara una stagione per l'altra, e che difficilmente resisterebbero, se fossero tenute in una camera umida o battuta dal sole.

XI. Il laboratorio del cuciniere sono principalmente i fornelli, i quali, se sono debitamente costruiti, assicurano in molte parti la comodità e la precisione del servizio. Essi possono costruirsi in diverse foggie, tanto in mattoni, quanto in ghisa, che sono i così detti a vapore. Veggasi un'idea di un modello sì dell'uno che dell'altro nelle figure seguenti.

Fornello a mattoni. A cassa dell'acqua fredda. *B* lampada. *C* ripostiglio del fuoco. *D* terrazza delle cazzeruole. *E* pentola del brodo. *F* pentola dell'acqua calda. *G* portine dei fornelli che si chiudono e si aprono onde dar minore o maggior grado

di calore al fuoco. *H* stufa calda. *I* stufa di calor molle. *L* luogo del carbone. *O* rubinetto dell'acqua calda. *P* rubinetto dell'acqua fredda.

Fornello a vapore economico. *A* bocche dei fornelli. *F* stufa *H* forno. *L* lato ove si pone la legna o carbone fossile ad abbruciare. *N* parafumo muovibile e luogo ove si chiude la porta quando non fa d'uopo lo spiedo. 3 gira-arrosto.

XII. Finalmente è da notarsi che, ove il cuciniere siasi fatto un sufficiente criterio sulla varia natura delle vivande e de' condimenti, potrà variare i suoi piatti, senza tema di sbagliare, modificando le formole da me esposte e facendone sempre nuove applicazioni.

Premesse queste generali osservazioni, vengo ora a trattare in particolare di tutti gli elementi che costituiscono la cucina, e però in altrettanti capitoli parlerò: 1.° delle *Minestre*, 2.° delle *Salse* e *guerniture,* 3.° del *Bue,* 4.° del *Vitello,* 5.° del *Montone,* 6.° dell' *Agnello*, 7.° del *Majale,* 8.° del *Pollame*, 9.° della *Cacciagione* o della *Selvaggina,* 10.° del *Pesce,* 11.° dei *Legumi*, 12.° delle *Uova,* 13.° dell'*Arrosto,* 14.° del *Dolce.* Da questi elementi di cucina farò poi di trarre tutto ciò che bisogna per il perfetto compimento di un servizio.

CATALOGO ITALIANO-FRANCESE

PER COMPIERE LA MINUTA REGOLARE DEL SERVIZIO

Zuppe e Minestre.

Brodo.
Bifti (ingl. *Beef-tea*), *estratto di carne all'inglese.*
Bisque (purée di gamberi).
Consumato.
ai crostini.
al riso.
alle pastine (stellette, armelline e simili).
ai capellini.
ai ravioli, e piccoli maccheroni.
Crema all'orzo perlato.
Cresì alla reale.
Minestra di riso al brodo.
di riso e verdura (nominare il nome della civaja impiegata).
di riso alla lombarda.
di riso alla veneta.
di paste al brodo semplice.
con verdura.
di semolino.
di sago.
di tapioca.
di riso alla puree di (nominare il nome della purée che adoperate).
di fettuccine o paparelle.
di farina di grano turco.
Miscea di legumi all'italiana.
Ox-tail-soupe (zuppa di coda di bue all'inglese).
Pentolino del soldato.
Risotto alla milanese.
alla contadina.
alla romana.
alla veneziana.
alle ostriche.
ai mitoli o capelte nere.
Zuppa al pane.
alla Zaverio.
alle punte d'asparagi.

Soupes et Potages.

Bouillon.
Bifti.
Bisque (purée d'écrevisses).
Consommé.
aux croutons.
au riz.
aux petites pâtes d'Italie.
aux vermicelles.
aux rabioles et aux petits macaronis.
Crême à l'orge perlée.
Crecy à la royale.
Potage au riz au bouillon.
au riz aux légumes (nommer le nom de légumes employés).
au riz à la lombarde.
au riz à la vénitienne.
de pâtes au bouillon simple.
aux légumes.
de semoule.
sagou.
tapioca.
de riz à la purée de (nommer le nom de la purée).
de taillarin ou nouilles.
de blé de Turquie.
Garbure de légumes à l'italienne.
Soupe de queue de boeuf à l'anglaise.
Pot-au-feu du soldat.
Risotto à la milanaise.
à la paysanne.
à la romaine.
à la vénitienne.
aux huîtres.
aux clovisses ou petits moules noires.
Soupe au pain.
à la Saverio.
aux pointes d'asperges.

Zuppa alle cipolle.	Soupe aux oignons
ai porri.	aux poireaux.
ai pisellini.	aux petits pois.
alla giuliana.	à la julienne.
alle lattughe.	aux laitues.
alla Colbert.	à la Colbert.
alla regina.	à la reine.
alle erbe.	aux herbes.
alla Condé.	à la Condé.
alla romana.	à la romaine.
alla marescialla.	à la maréchalle.
alla russa.	à la russe.
alla brunese.	à la brunoise.
alla Déclignac.	à la Déclignac.
alla kussel.	à la kussel.
alla cacciatora.	à la chasseur.
alla principessa.	à la princesse.
alla gioffret.	à la gioffret.
alla testuggine (ingl. *tourtle soupe*).	à la tortue.
alla karusel.	à la karusel.
alla purée di selvaggina.	à la purée de gibier.
di pisellini.	aux petits pois.
di zucche.	de courges.
di fave.	aux fèves.
di lenticchie.	aux lentilles.
di cavoli (verze o cappucci) alla borghese.	aux choux à la bourgeoise.
di cavoli, ecc., alla francese.	aux choux à la française.
di beccacce alla savojarda.	de bécasses à la savoyarde.
di riso alla turca.	au riz à la turque.
di quenelle di pollo.	aux quenelles de volailles.
di quenelle di semolino.	aux quenelles semoule.
di farina tosta all'alemanna.	à l'allemande.
di pane grattuggiato.	au pain râpé.
di montone all'inglese (ingl. *mutton broth*).	de mouton à l'anglaise.
motonata alla piemontese.	moutonade à la piémontaise.

Farinaggi Casarecci.	**Farinages familleres.**
Cannoncelli alla bresciana.	Petits canellons à la bressane.
Capelletti alla bolognese.	Petits chapeaux à la bolognaise.
Gnocchetti alla cittadina.	Gnocchi à la citoyenne.
alla romana.	à la romaine.
alla operaja.	de l'ouvrière.
alla tedesca col lardo (*speck knödel*).	à l'allemande.
Maccheroni alla napolitana.	Macaroni à la napolitaine.
ai pomi d'oro.	à la sauce tomates.
Marubini alla cremonese.	Marubins à la crémonaise.
Ravioli alla milanese.	Rabioles à la milanaise.
alla genovese.	à la génoise.
Tagliarini o fettuccine al sugo.	Taillarins on nouilles au jus.
(NB. *È da osservarsi che dagli stranieri questi farinaggi asciutti si servono generalmente per piatto, ove che presso noi italiani li cibiamo per minestra,*	(Remarquez qu'on sert généralement chez les étrangers, ces qualités de farineux pour plat, tandis qu'en Italie, on les sert pour potage; si l'on veut, on

servendo, se si vuole, una zuppiera di consumato o brodo a parte).

fait servir séparément une soupière de bouillon ou de consommé).

Zuppe e Minestre magre.

Soupes et Potages maigres.

Brodo.
Bisque.
Maccheroni, lasagne, vermicelli (1), *al parmigiano.*
alle alici.
Miscea di pesce alla nizzarda.
Minestra di riso semplice.
alla purée di (nominare il nome della purée).
ai legumi.
di pasta al brodo.
Paste trifolate.
Polenta pasticciata all'italiana.
Risotto al cagnone,
alla certosina.
alle ostriche.
ai mitoli o cape nere.
Zuppa alla santé.
alle lenti.
alla purée di rane.
alla purée di (nominare il legume impiegato).
alle erbe fine.
alle cipolle o porri.
ai pisellini.
di pane cotto.

Bouillon.
Bisque.
Macaroni, laisagnes, vermicelles (1), au parmesan.
aux anchois.
Bouilla-bes à la provençale.
Potage au riz simple.
à la purée de (nommez le nom de la purée employée).
aux légumes.
de pâte au bouillon.
Pâtes trifolées.
Polente patissée à l'italienne,
Risotto al cagnone,
à la chartreuse.
aux huîtres.
aux petits moules.
Soupe à la santé.
aux lentilles.
à la purée de grenouilles.
à la purée de (nommez les légumes employés).
aux fines herbes.
aux oignons ou poireaux.
aux petits pois.
panade.

Generi che servono per antipasti o piattellini.

Genres qui servent comme hors d'œuvres.

Anchiode od alici salate od all'olio.
Aringhe.
Butirro crudo.
Cardoni crudi colla salsa piemontese calda.
Carciofi crudi.
Caviale di Russia.
Capperi all'aceto.
Cocomeretti o cetriuoli in composta.
Composta di legumi assortiti nell'aceto.
Cipollette novelle naturali.
Frutti nell'aceto.
Fenocchi crudi.
Funghetti in composta.
Galantina di volatili in gelatina.
di pesce.
Legumi in composta alla savojarda.
Lingua salata nostrana, o di Zurigo.

Anchois salés ou à l'huil.
Harengs.
Beurre naturel.
Cardons crus à la sauce piémontaise chaude.
Artichauts crûs.
Caviar de Russie.
Câpres au vinaigre.
Cornichons en compôte.
Compôte de légumes assortis au vinaigre.
Oignons nouveaux.
Fruits au vinaigre.
Fenouils crus.
Compôte de champignons.
Galantine de volailles à l'aspic.
de poissons.
Compôte de légumes à la savoyarde.
Langue à l'écarlate du pays ou de Zurich.

(1) *Vermicelli s'intendono spaghette, bigoli, ecc non confondersi coi capellini.*

(1) Ce sort de gros vermicelles, qu'il ne faut pas confondre avec les petits.

Mortadella di Bologna.	Mortadelle de Bologne.
Mostarda di Cremona.	Moutarde de Crémone.
Olive salate.	Olives salées.
Ostriche al guscio, calde o fredde.	Huitres dans la coquille chaudes ou froides.
Peperoni nell'aceto.	Poivrons au vinaigre.
Presciutto salato cotto o crudo.	Jambon salé cuit ou cru.
Ravanelli o remolacci.	Radis ou raiforts.
Salame nostrano.	Saucisson cru du pays.
di Verona.	de Vérone.
Sardine di Nantes.	Sardines de Nantes.
Sedani crudi.	Selleris crus.
Spalla di st. Secondo.	Epaule salée de St. Second.
Tachad all'inglese.	Sandwik.
Tonno all'olio.	Thon à l'huile.
Zampone o coteghino di Modena (tagliato a fette sottili con gelatina).	Pied de cochon farci ou saucisson aux coinnes de Modène (coupées en fines tranches à l'aspic).

Fritture, Pasticcini, Asticiuole, Conchiglie, Crostate e Gratelle.	**Fritures, petits Pâtés, Hatelets, Coquilles, Croustades et Grillages.**
Ale di pollastro farsite e fritte.	Aîlerons de poulardes farcis et frits.
Arnioni o rognone di vitello o di montone al Marsala.	Rognons de veau ou de mouton au Marsala.
alla sciampagna.	au vin de Champagne.
alla veneziana.	à la vénitienne.
alla gratella con salsa alici.	grillés à la sauce d'anchois.
alla maggiordomo.	à la maître d'hôtel.
Animelle di vitello o di agnello fritte.	Ris de veau ou d'agneau frits.
in tegghia.	sautés.
alla milanese.	à la milanaise.
Asticiuole alla lombarda.	Hatelets à la lombarde.
di fegatini di pollo alla gratella.	ou brochets de foies gras de volailles grillés.
di rognone di vitello o di agnello.	de rognons de veau ou d'agneau.
detti all'inglese.	à l'anglaise.
di fegato di vitello alla francese.	de foie de veau à la française.
Cervella di bue, di vitello o d'agnello alla milanese	Cervelles de boeuf, de veau ou d'agneau à la milanaise.
al burro nero.	au beurre noir.
marinate.	marinée.
alla villareale.	à la ville rois.
dorate.	dorées.
Canestrelli alla cavaliera.	Petit-croque en bouche à la chevalière.
Conchiglie di cervelle al gratino.	Coquilles de cervelles au gratin.
di animelle di vitello o d'agnello.	de ris de veau ou d'agneau.
di ostriche.	d'huîtres.
di fegatini di pollo.	de foie gras de poulet.
di pesce.	de poisson.
Crostini di provature alla romana.	Petits croutons de provatures à la romaine.
Cromeschini di pollo.	Cromesquin de poulet.
di crema pasticciera.	de crême pâtissière.
Croquis d'agnello.	Croquis d'agneau.
di fagiano.	de faisan.

Croquis di funghi.	Croquis de champignons.
di gallinaccio.	de dindonneau.
di granchiolini.	des crevettes.
di latticinii, di carpioni.	de laitances de carpe.
di legumi.	de légumes.
di palati di bue.	de palais de boeuf.
di pollo ai tartufi.	de poulet aux truffes.
di pomi di terra alla vaniglia.	de pommes de terre à la vanille.
di rane.	de grenouilles.
di rombo.	de turbot.
di riso all'italiana.	de riz à l'italienne.
di sogliole.	de sôles.
di trota.	de truite.
Frittura fegato di vitello o d' agnello semplice.	Foie de veau ou d'agneau sauté au beurre.
alla veneziana.	à la vénitienne.
di coratine di vitello o d' agnello.	Fressure d'agneau ou de veau au beurre.
di cervella alla milanese.	de cervelle frite à la milanaise.
di granelli di montone marinati.	Amourettes de mouton marinés.
alla lombarda.	à la lombarde.
di crema al (nominare il nome dell'aroma).	Crême frite à la (nommez le nom de l'arôme).
di funghi dorati.	Champignons dorés.
alla milanese.	sautés à la milanaise.
di filetti di pesce all'inglese (nominare il nome del pesce).	Filets de poisson à l'anglaise (nommez le nome de poisson).
di ogni qualità di piccoli pesci.	Petits poissons frits.
di brocoli o cavoli dorati.	Friture brocoli ou choux-fleurs dorés.
di carciofi alla romana.	d'artichauts à la romaine.
di pomi di terra alla savojarda.	de pommes de terre à la savoyarde.
marinata di polli.	marinées de poulets.
di gallinaccio.	de dindon.
di piccioni.	de pigeons.
di pollo alla fiorentina.	de poulets à la florentine.
di fegatini di volatili in tegghia.	de foies de volailles sautés.
di filetto di majale in tegghia.	de filet de porc sauté.
di salsiccia in tegghia.	de saucisse sautée.
di fegato di majale nella rete.	de foie de cochon en crépinette.
alla cittadina.	à la citoyenne.
di testa o piedi di vitello all'italiana.	de tête ou pieds de veau à l'italienne.
in marinata.	marinée.
di tenerumi di vitello alla villareale.	de tendrons de veau à la ville-rois.
Ostriche a crosta.	Huîtres au gratin.
Piede di majale alla gratella in salsa provinciale.	Pieds de cochon grillés sauce à la provincal.
Palati di bue, in salsa d'acciughe.	Palais de boeuf à la sauce d'anchois.
Pasticcini di sfogliata o piccole crostate di riso o di tagliarini.	Petits pâtés ou petites croustades de riz ou de nouilles.
alla regina grassa.	à la reine grasse.
magra.	maigre.
alla reale.	à la royal.
ai funghi.	aux champignons.
ai tartufi.	aux truffes.
alle ostriche.	aux huîtres.
ai granchiolini.	aux crevettes.

Pasticcini alla Monglat.	Petits pâtés à la Monglat.
al salpicone.	au salpicon.
all'indiana.	à l'indienne.
alla purée di selvatici.	à la purée de gibier.
Rizzole alla cittadina.	Rissoles à la citoyenne.
alla parigina.	à la parisienne.
alla russa.	à la russe.
alla duchessa.	à la duchesse.
alla signorile.	à la monsieur.
Salsiccia alla gratella.	Saucisse à la grille.
Sanguinacci o bodini alla gratella.	Bodins de sang de cochon grillés.
Tartufi all' imperiale.	Truffes à l'impérial.
al vino di Sciampagna.	au vin de Champagne.
Trota alla gratella alla maggiordomo.	Truite grillée à la maître d'hôtel.
Maccherelli o sgomberi, salsa acciughe.	Mâchereau à la sauce d'anchois.
Muggini, salsa provinciale.	Mulets à la sauce provençale.
Capitone, salsa alla tartara.	Anguille de mer à la tartare.
Piccoli storioni, in tegghia al vino di (nominare la qualità del vino che impiegate).	Brochet santé au vin de (nommez la qualité de vin employé).
Luccio alla marinara.	Brochet à la marinière.
Agoni del lago di Como all'italiana.	Agons du lac de Como à l'italienne.
(Tutte le salse descritte qui sopra nel pesce, servono anche per quelli di simil natura, ciò sia di norma).	(Toute le sauces ici decrites dessus dans les poissons servent aussi pour ces de même nature, ceci soit de règle).
Sogliole a crosta.	Sôles au gratin.
alla normanna.	à la normaude.

Rilevi o grossi pezzi.	**Relevées ou grosses pièces.**
Agnelletto arrosto alle carote novelle (salsa menta).	Agneau rôti aux carottes nouvelles (sauce menthe).
Bue bollito guernito di legumi.	Boeuf bouilli aux légumes.
Costa di bue della buona donna.	Côte de boeuf à la bonne femme.
al vino di Marsala.	au vin de Marsala.
ai legumi.	aux légumes,
alla napoletana.	à la napolitaine.
Coscia di capriolo alla cuoca.	Cuisse de chevreuil à la cuisinière.
di cinghiale o cervo alla reale.	de sanglier ou cerf à la royal.
Culatta o lingua di bue allo stufato.	Culotte ou langue de boeuf braisée.
a vapore.	à la vapeur.
alla certosa.	à la chartreuse.
alle guerniture.	aux garnitures.
Filetto di bue alla sarda.	Filet de boeuf à la sarde.
alla portoghese.	à la portugaise.
alla francese.	à la française.
all'italiana.	à l'italienne.
alla borghese.	à la bourgeoise.
alla fiamminga.	à la flammande.
alla godard.	à la godard.
Gallinaccio al riso.	Dindon au riz.
alla casalinga.	à la ménagère.
ai tartuffi.	à la périgord.
Gambero di mare, astaco od argosta alla tartara.	Ecrevisse de mer, homard ou langouste à la tartare.
in majonnese.	à la majonnaise.

Gigot o coscia di montone brasata alla brettone.	Gigôt de mouton braisé à la bretonne.
all' inglese.	à l'anglaise.
o carré di montone allo spiedo. guernito con salsa piccante.	ou carré de mouton à la broche garni, sauce piquante séparée.
(*Il daino, il cerviatto, il camoscio e lo stambecco, il quarto posteriore serve per grosso pezzo, come il cervo ed il cignale*).	(La daime, le faon, le chamois et le bouquetin, le quartier postérieur peut servir pour grosse pièce, comme le cerf et le sanglier).
Lombata di vitello allo spiedo ai legumi.	Aloyau de veau à la broche aux légumes.
di majale, salsa preparata.	de porc, sauce poivrade.
di bue o rosbes all' inglese.	de boeuf ou roast-beef à l'anglaise.
all' alemanna.	à l'allemande.
Luccio al corboglione con differenti salse separate.	Brochet au courtbouillon, avec différentes sauces séparées.
Majonnese di filetti di pesce (dandogli il nome del pesce impiegato.	Majonnaise de filets de poissons (nommer le nom des poissons employé).
Merlano al bleu, salsa bianca separata.	Merlan au bleau, sauce blanche séparée.
Noce di vitello lardellata alla finanziera.	Noix de veau piquée à la financière.
alla chinicsec.	à la quinicsec.
Petto di vitello bollito guernito di legumi.	Poitrine de veau boullie aux legumes.
Polli, pollastra o cappone bolliti guerniti.	Poulets, poularde ou chapon bouilli, garnis.
a vapore coi maccheroni.	à la vapeur aux macaronis.
farsiti alla milanese.	farcis à la milanaise.
Porcelletto di latte alla russa.	Cochon de lait à la russe.
all' inglese.	à l'anglaise.
al gusto di cignaletto.	au gout de marcassin
Presciutto di Yorck o nostrano al Marsala.	Jambon d'Yorch ou du pays au Marsala.
al salcrauti.	à la choux croutes.
alla puré di (nominare il nome).	à la purée de (nommér le nom).
alla reale.	à la royale.
Rocchio di storione alla Marsala.	Darne d'esturgeon au vin de Marsala.
Rombo al corboglione salsa ostriche.	Turbot au courtbouillon, sauce huîtres.
all' olandese.	sauce hollandaise.
Tonno bollito, salsa capperi separata.	Thon boulli, sauce aux câpres.
allo stufato coi funghi.	etuvée aux champignons.
alla gratella, salsa maggiordomo.	grillé, à la maître d'hôtel.
Trota al corboglione, salsa olandese separata.	Truite au courtbouillon, sauce hollandaise séparée.
alla pescatora.	à la pêcheur.
alla provvidenza.	à la providence.
Salamone al bleu, salsa di granchiolini separata.	Saumon au bleau, sauce crevettes séparée.
Rocchio di salamone alla finanziera.	Darne de saumon à la financière.
NB. *Si allestiscono pure collo stesso metodo le altre qualità di pesci grossi, come il pesce spada, la spigola (branzino), lo storione, il dentale e simili, variandone anche le salse secondo il loro gusto.*	*NB.* On prépare de la même manière les autres qualités de gros poissons, comme le poisson épée, le loup, l'esturgeon, le dental, etc., vous pouvez aussi changer les sauces à votre gré.

I grossi pezzi di macello li servirete gerniti a vostro genio con dei legumi, dei croqui, dei farinaggi, ecc., innaffiati con pochissimo sugo o salsa, servendone però una salsiera a parte e facendole portare il nome della guernitura stessa, per esempio, gigot di montone al salcrauti, alla fiamminga, rostibifs con pomi di terra alla duchessa, alla giardiniera, ecc.

Quant aux grosses pièces de boucherie, vous les servirez garnis à votre gré, p. e., avec des légumes, des croquettes, ou des farinaux, etc., vous les arroserez, avec très-peu de jus ou de sauce, en servant cependant une saucière séparée, et lui donnant le nom de la garniture, p. e., gigot de mouton à la choucrôute, à la flamande, rostbeef aux pommes de terre à la duchesse, à la jardinière, etc.

Piatti di mezzo di macello.

Animelle di vitello in fricandò.
all'alemanna.
alla piemontese.
all'inglese.
nelle cassettine.
nelle rete.
Asticciuole di animelle di vitello in gelatina.
Beefsteaks o piccoli filetti di bue in tegghia al vino di Madera.
al burro d'alici.
alle erbe fine.
ai tartufi o funghi.
con diverse salse.
Cervella di bue, di vitello o d'agnello.
in salsa piccante.
alla pollastrina.
al burro nero.
in majonnese.
in majonnese molata.
in salsa tomatica.
Coccinina all'unghera (gelatina ungarese).
Costoline di vitello alla minuta.
al dolce garbo.
alla marsigliese.
alla Guglielmo Tell.
alla vestale.
alla napolitana.
alla carta.
al bel vedere (freddo).
alla vicentina.
ai tartufi o funghi.
di montone alla finanziera.
al gusto di cervo.
in gelatina (freddo).
alla soubis.
con differenti salse (1).

(1) *Date il nome della guernizione, salsa o legume, per esempio, costoline di montone, salsa tomatiche.*

Entrée de boucherie.

Ris de veau piqué.
à l'allemande.
à la piémontaise.
à l'anglaise.
en caisses.
en crepinette.
Hateletes de ris de veau à l'aspic.
Biftech ou petits filets de boeuf sautés au vin de Madere.
au beurre d'anchois.
aux fines herbes.
aux truffes ou aux champignons.
avec différentes sauces.
Cervelles de boeuf, de veau, ou d'agneau.
à la sauce piquante.
à la poulette.
au beurre noir.
en majonnaise.
en majonnaise moulée.
à la sauce tomates.
Cocinine (aspic hongrois).
Cotelettes de veau à la minute.
à l'aigre doux.
à la marseillaise.
à la Guillaume Tell.
à la vestale.
à la napolitaine.
en papillotte.
à la bellevue.
à la vigentine.
aux truffes et aux champignons.
de mouton à la financière.
au goût de cerf.
à l'aspic.
à la soubis.
avec différentes sauces (1).

(1) Faites le nom de la garniture, sauce aux légumes, p. e., cotelettes mouton, sauce tomates.

Costoline di agnello alla milanese (con differenti salse o legumi) (1).
bombate.
alla marescialla.
alla provinciale.
di porco alla piemontese.
alla villareccia.
in salsa del povero uomo.
Filetti di montone alla cuoca.
Fricandò di vitello al sugo o con civaja.
glassato in gelatina (freddo).
Lingua di bue, di vitello o di montone brasata.
con differenti salse e guernizioni (1).
alla carta.
ai funghi.
di bue salata o di Zurigo con una purée di legumi.
Manicaretto di vitello all'ungara.
Noce di vitello alla borghese.
alla granatiera.
all'imperiale (freddo).
alla tonno.
in gelatina (freddo).
al burro di Monpellieri (freddo).
alla perigourd.
farsito alla magolfié.
in salsa gallera (freddo).
Olivette di vitello alla pollastrina.
Palati di bue alla salsa d'alici (trifolati).
alla lionese.
all'italiana.
alla gratella.
alla milanese.
a crosta.
Pane di fegato di vitello ai tartufi.
con gelatina (freddo).
Piccoli pasticcini lunghi alla marescialla.
Piedi di majale farsiti ai tartufi.
Polpettine alla borghese.
alla napolitana.
allo spiedo con legumi.
di majale alla milanese.
di agnello della gastalda.
Rognone di vitello al vino di Sciampagna.
alla gratella al burro d'acciughe.
in tegghia ai tartufi.
Souté di vitello all'inglese con salsa (nominare il nome della salsa).

(1) *Date il nome della guernizione, salsa o legume, per esempio, costoline di montone, salsa tomatiche.*

Cotelettes d'agneau à la milanaise (avec différentes sauces et légumes) (1).
bombées.
à la maréchale.
à la provençale.
de porc frais à la piémontaise.
à la villegeoise.
à la sauce du pauvre homme.
Filets de mouton à la cuisinière.
Fricandeau de veau au jus ou aux légumes.
glacé à l'aspic.
Langue de bœuf, de veau, ou de mouton braisée.
avec différentes sauces et garnitures (1).
en papillotte.
aux champignons.
de bœuf salée ou de Zurigh, avec une purée de légumes.
Escaloppes de veau à la hongroise.
Noix de veau à la bourgeoise.
à la grenatière.
à l'impériale.
à la thon.
à l'aspic.
au beurre de Monpellier.
à la périgord.
à la mongolfier.
à la sauce galère.
Petites olives de veau à la poulette.
Palais de bœuf à la sauce anchois.
à la lyonnaise.
à l'italienne.
au gril.
à la milanaise.
au gratin.
Pain de foie de veau aux truffes.
à l'aspic.
Petits pâtés longs à la maréchale.
Pieds de porc farcis aux truffes.
Polpettes à la bourgeoise.
à la napolitaine.
à la broche aux legumes.
de porc à la milanaise.
d'agneau à la gastalde.
Rognon de veau au vin de Champagne.
grillé au beurre d'anchois.
sauté aux truffes.
Sauté de veau à l'anglaise à la sauce (le nom de la sauce).

(1) Faites le nom de la garniture, sauce ou légumes, p. e., cotelettes mouton, sauce tomates.

Souté di vitello alla guernitura (dare il nome). — Sauté de veau à la garniture (donnez le nom de la garniture).
Spalla d'agnello ai legumi. — Epoule d'agneau aux légumes.
in galantina (freddo). — à l'aspic.
Spezzato o ragottino d'agnello alla pollastrina. — Ragout d'agneau à la poulette.
Tenerumi di vitello alla giardiniera. — Tendrons de veau à la jardinière.
in salsa piccante. — à la sauce piquante.
al bianco. — au blanc.
Testa di vitello all'agro dolce. — Tête de veau à l'aigre doux.
alla pollastrina. — à la poulette.
alla san Lorenzo. — à la st. Laurent.
in salsa capperi o cocomeretti. — à la sauce aux câpres ou de cornichons.
Zampino di Modena, o coteghino di Cremona con purée o legumi. — Zampino de Modène, ou coteghino de Crémone avec une purée ou légumes.

Piatti di mezzo o entrate di volatili. — **Entrées de volailles.**

Anitra ai cavoli. — Canard aux choux.
all'arancio. — à l'orange.
farsita. — farcie.
alle fettuccine o tagliatelle. — aux nouilles ou taillarines.
Filetti di anitre alla melarancia. — Filets de canard à la bigarrade.
Cappone all'olandese. — Chapon à l'hollandaise.
alla regina. — à la reine.
Pollastra o pollo al riso. — Poularde ou poulet au riz.
alla veneziana. — à la vénitienne.
alla giardiniera. — à la jardinière.
alla finanziera. — à la financière.
in salsa piccante. — à la sauce piquante.
all'inglese. — à l'anglaise.
trifolato. — à la sauce d'anchois.
alla marengo. — à la marengo.
alla serpentaria. — à l'estragon.
all'italiana. — à l'italienne.
alla cavaliera. — à la chevalière.
ai tartufi. — aux truffes.
allo stufato. — braisé.
alla contadina. — à la paysanne.
alla tartara. — à la tartare.
in fricasea. — fricassé de poulet.
Costoline o filetti di pollastra alla carta. — Cotelettes ou filets de poularde en papillottes.
ai legumi. — aux légumes.
alla genovese. — à la génoise.
al belvedere (freddo). — à la bellevue.
alla milanese, con una guernitura. — à la milanaise, avec une garniture.
alla minuta. — à la minute.
allo scarlatto in majonnese. — à l'écarlatte/en mayonnaise.
Caldo-freddo di polli in gelatina. — Chaud-froid de poulets à l'aspic.
Coscie di polli alla reale. — Cuisses de poulets à la royale.
Anitrini di pollo. — Canetons de poulets.
Piccioni alla stuarda. — Pigeons à la stuarde.
o tortore in forma di pera. — ou tourtoureau en poire.

Piccioni in tegghia alle guerniture (dare il nome della guernizione impiegata).
alla monarca.
alla carta.
Costoline o filetti di piccioni o tortore alla rinascenza.

Piatti di mezzo, di cacciagione.

Costoline di capriolo alla romana.
in salsa piccante.
Piccoli filetti di capriolo alla finanziera.
alla minuta.
alla reale.
alla cacciatore.
Fettoline di capriolo in salsa.
Tritturato di capriolo ai crostini.
Rotondini di capriolo alla Polignac.

Il cervo, il camoscio, il daino, lo stambecco, la cerva ed il cerviatto, sono cucinati come il capriolo.

Costoline di cignale glassate, o spezzato di cignale all'italiana.
alla buona donna.
Testa di cignale in galantina (fred.)
Cignaletto alla dobba.
Coniglio o coniglietto all' inglese.
alla provinciale.
Gibelotta di coniglio.
Lepre o leprotto, alla scozzese.
alla patriarca.
alla dobba in gelatina (freddo).
Manicaretto di lepre alla provinciale.
all'alemanna.
Filetti di lepre in fricandò.
Pane di lepre ai tartufi.
Leprotto all'indiana.
alla veneziana.
Costoline di leprotto alle erbe fine.
Filetti di leprotto alla sarda.
Leprotto alla cacciatore.
Lontra alla borghese.
Filetti di lontra alla gratella.

Volatili.

Allodole all'italiana.
a crosta.
alla borghese.
farsite in forma di prugna.
Filetti d'allodola alla piemontese.
Manicaretto di anitre selvatiche.

Pigeons sauté au garnitures (donner le nom de la garniture employée).
à la monarque.
en papillotte.
Cotelettes ou filets de pigeons ou tourtoureau à la renaissance.

Entrée de chasse.

Cotelettes de chevreuil à la romaine.
à la sauce piquante.
Petits filets de chevreuil à la financière.
à la minute.
à la royale.
à la chasseur.
Eminces de chevreuil en sauce.
Hachis de chevreuil au croutons.
Petits ronds de chevreuil à la Polignac.

Le cerf, le chamois, la daime, le bouquetin, la biche, et le faon, sont traités de la même manière que le chevreuil.

Cotelettes de sanglier glacées, ou ragôut de sanglier à l'italienne.
à la bonne femme.
Tête de sanglier en galantine.
Marcassin à la doube.
Lapin et lapereau à l'anglaise.
à la provençale.
Gibelotte de lapin.
Lièvre ou levreaut à l'écossaise.
à la patriarche.
à la doube à l'aspic.
Civet de lièvre à la provençale.
à l'allemande.
Filets de lièvre piqués.
Pain de lièvre aux truffes.
Levreau à l'indienne.
à la vénitienne.
Cotelettes de levraut au fines herbes.
Filets, de levraut à la sarde.
Levraut à la chasseur.
Lontre à la bourgeoise.
Filets de lontre au gril.

Volailles.

Alouettes à l'italienne.
au gratin.
à la bourgeoise.
farcie en prunes.
Filets d'alouettes à la piémontaise.
Sauté de canards sauvages.

Arzavola o fachetola alla milanese.
alla cacciatore.
Filetti di anitra alla buona donna.
Beccaccie o beccaccine alla sarda.
all'italiana.
all'inglese.
alla provinciale.
Salmis di beccaccie o beccaccine.
Soffiato di beccaccie o beccaccine.
Crostini di beccaccia alla savojarda.
Beccaccine alla tortiera.
Fagiano o gallo di montagna allo stufato.
all'alemanna.
in majonnese (freddo).
Salmis di fagiano alla francese.
alla milanese.
alla borghese.
Soffiato di fagiano.
Pane di fagiano alla lionese.
Coscie di fagiano alla carta.
Bodini di fagiano alla Richelieu.
Filetti di fagiano alla piemontese.
alla cittadina.
ai tartufi o ai funghi.
Galantina di fagiano (freddo).
Gallina faraona o palombo farsito alla reale.
Filetti di faraona o palombo alla cavaliera.
Suprema di filetti di faraona o palombo ai tartufi.
Pavone alla pampojana.
alla romana.
Pernice o perniciotti brasati all'italiana.
alla puré di lenticchie.
alla tartara.
alla brettone.
ai tartufi.
ai pisellini.
Galantina di pernici con gelatina.
Salmis di pernici.
Caldo-freddo di perniciotti in gelatina (freddo).
Majonnese di perniciotti (freddo).
alla cacciatore.
all'inglese.
Pane di perniciotti ai tartufi.
Insalata majonnese di perniciotti.
Soffiato di pernici.
Perniciotti alla carta.
Filetti di perniciotti alla reggenza.
alla romana.
in fricandò.
Quaglie poelé.

Canetons ou sarselles à la milanaise.
à la chasseur.
Filets de canard à la bonne femme.
Bécasses ou bécassines à la sarde.
à l'italienne.
à l'anglaise.
à la provençale.
Salmis de bécasses, ou bécassines.
Soufflé de bécasses, ou bécassines.
Petits croûtons de bécasses à la savojarde.
Bécassines à la tourtière.
Faisan ou poule de bruyère braisé.
à l'allemande.
en majonnaise.
Salmis de faisan à la française.
à la milanaise.
à la bourgeoise.
Soufflé de faisan.
Pain de faisan à la lyonnaise.
Cuisses de faisan en papillotte.
Bodin de faisan à la Richelieu.
Filets de faisan à la piémontaise.
à la citoyenne.
aux truffes ou champignons.
Galantine de faisan.
Pintarde ou ramier farcie à la royale.
Filets de pintardes ou de ramier à la chevaliere.
Suprême de filets de pintardes ou ramiers aux truffes.
Paon à la pompejane.
à la romaine,
Perdrix ou perdreaux braisés à l'italienne.
à la purée de lentilles.
à la tartare.
à la bretonne.
aux truffes.
aux petits pois.
Galantine de perdrix à l'aspic.
Salmis de perdrix.
Chaud-froid de perdreaux à l'aspic.
Majonnaise de perdreaux.
à la chasseur.
à l'anglaise.
Pain de perdreaux aux truffes.
Salade majonnaise de perdreaux.
Soufflé de perdreaux.
Perdreaux à la papillotte.
Filets de perdreaux à la régence.
à la romaine.
en fricandeau.
Cailles poélées.

Quaglie ai pisellini.	Cailles aux petits pois.
al riso.	au riz.
alla finanziera.	à la financière.
ai tartufi od ai funghi.	aux truffes ou au champignons.
farsite alla parigina.	farcies à la parisienne.
alla san Lorenzo.	à la st. Laurent.
alla stoccarda.	à la stocarde.
alla carta.	en papillottes.
farsite alla duchessa.	farcies à la duchesse.
Filetti di quaglie alla minuta.	Filets de cailles à la minute.
in gelatina.	à l'aspic.
alla serpentaria.	à l'estragon.
Tordi alla finanziera.	Grives à la financière.
alla puré di lenticchie.	à la purée de lentilles.
in gelatina.	à l'aspic.
Filetti di tordi alla lionese.	Filets de grives à la lyonnaise.

Piatti di mezzo di Pesci d'acqua dolce.	**Entrées de poissons d'eau douce.**
Agoni del Lario alla comasca.	Agons du Lario à la comasque.
al burro, salsa tomatiche.	au beurre, sauce tomates.
Anguilla alla piemontese.	Anguille à la piémontaise.
ai legumi.	aux légumes.
alla pollastrina.	à la poulette.
in fricandò.	en fricandeau.
in majonnese.	en majonnaise.
Filetti d'anguilla al riso.	Filets d'anguille au riz.
Carpione alla guelfa.	Carpion à la guelfe.
all'alemanna.	à l'allemande.
Filetti di carpio in tegghia alla brettone.	Filets de carpion sauté à la bretonne.
Manicaretto di latticinii di carpio.	Ragoût de laitances de carpes.
Gelatina molata di latticinii di carpio.	Aspic moulé de laitances de carpes.
Folaga alla cappuccina.	Foulche à la capucine.
alle lenti.	aux lentilles.
al salmis.	en salmis.
allo stufato.	braisé.
Gamberi alla crema.	Ecrevisses à la crême.
alla majonnese.	à la majonnaise.
alla marinaja.	à la matelotte.
Lamprede alla tartara.	Lampreids à la tartare.
Lontra (anfibio d'acqua dolce, vedi nella cacciagione).	Loutre (amphibie d'eau douce, voyez dans la chasse).
Polpettine di luccio ai legumi.	Polpettes de brochet aux légumes.
alla portoghese.	à la portugaise.
alla montanara.	à la montagnarde.
Rocchio di luccio ai legumi.	Darne de brochet aux légumes.
Filetti di luccio alla bechemelle.	Filets de brochet à la béchemelle.
Pesce persico alla spagnuola.	Perche à l'espagnole.
alla polonese.	à la poulonaise.
Manicaretto di filetti di pesce persico.	ragoût de filets de perches.
Turbante di pesce persico.	Turbant de filets de perches.
Pescheria della povera donna.	Petits poissons à la pauvre femme.
Rane della gastalda.	Grenouille à la gastalde.
alla milanese.	à la milanaise.
alla francese.	à la française.

Manicaretto di rane alla borghese.	Ragoût de grenouilles à la bourgeoise.
Tinca alla peschereccia.	Tanche à la pêcheur.
farsita ai pomi d'oro.	farcie sauce tomates.
all'inglese.	à l'anglaise.
Trota alla maggiorduomo.	Truite à la maître d'hôtel.
ai pisellini.	aux petits pois.
alla giardiniera,	à la jardinière
Rocchio di trota al burro di Monpellieri (freddo).	Darne de truite au beurre de Montpellier.
Filetti di trota alla milanese con differenti salse.	Filets de truite à la milanaise avec différentes sauces.
Piatti di mezzo od entrate di pesci di mare.	**Entrée de poissons de mer.**
Aringhe fresche alla gratella (con salsa).	Harengs frais, grillés (avec une sauce).
Anguilla o capitone all'inglese.	Anguille à l'anglaise.
in galantina (si allestisce in altre maniere come quella d'acqua dolce).	en galantine (on peut la préparer comme celle d'eau douce).
Gelatina majonnese di code di locusta od astachi all'italiana.	Aspic majonnaise de queues de langouste o d'homard à l'italienne.
Filetti di merlano in salsa ostriche alla veneta.	Filets de merlan à la sauce d'huitres. à la vénitienne.
Merluzzo alla casalinga.	Morue à la bourgeoise.
alla contadina.	à la paysanne.
Branlada alla marsigliese.	Branlade à la marseillese.
Mitoli o datteri di mare al vino di Marsala.	Clovisses au vin de Marsala.
alla reale.	à la royale.
Orate alla villareccia.	Dorades à la villegeoise.
Passera, passerino o beccaccine di mare alla battelliera.	Plie, carelet ou bécassines de mer à la batelière.
alla gratella con salse.	grillées, avec une sauce.
Pesce spada alla cittadina.	Poisson épée à la citoyenne.
all'italiana.	à l'italienne.
Scalopino di pesce spada.	Escaloppes de poissons épée.
Rombo alla romana.	Turbot à la romaine.
a crosta.	au gratin.
all'inglese.	à l'anglaise.
Sgomberi o Moccherelli alla genovese.	Maquereaux à la génoise.
alla provinciale	à la provençale.
Filetti di sgomberi all'alemanna.	Filets de maquereaux à la maître d'hôtel.
Orly di filetti di sogliole.	Orly de filets de sôles.
Filetti di sogliole in varie foggie (vedi cap. X).	Filets de sôles en diffèrent sauce (voyes c. X).
Turbante di filetti di sogliola.	Turbant de filets de sôles.
Filetti di sogliola in majonnese.	Filets de sôles en mayonnaise.
Rocchio di storione alla carta.	Esturgeon en papillottes.
Storione alle ostriche.	Esturgeon aux huitres.
NB. *Si ammanirà pure ogni specie di pesce dello stesso genere levandone i filetti, per esempio, delle spigole, del pesce san Pietro, dello storione, ecc. dandogli il nome del pesce e della salsa o guernitura annessa.*	*Observation.* On peut préparer toute espèce de poisson du même genre, en ôtant les filets, p. ex., des loups, de poisson st. Pierre, de l'esturgeon, etc.; lui donnent le nom du poisson et de la sauce ou de la garniture employée.

Piatti di mezzo o entrate di pasticcieria.

Certosa primaverile di quaglie.
di perniciotti.
di fagiani.
Crostata di pane o di riso alla finanziera.
alla miscea di pesci all'italiana.
alle quenelle salsate ai tartufi.
ai polli alla bechemelle.
alle pernici in salsa alemanna.
alla polonese.
alla regina.
con differenti guerniture.
ai filetti di pesce.
Si fanno pure delle crostate di vermicelli, tagliatelli, ecc.
Fonduta alla piemontese.
alla svizzera.
Gnocchi alla romana.
alla cittadina.
Maccheroni al parmigiano.
alla napolitana.
al sugo.
NB. *I gnocchi ed i maccheroni si servono qualche volta per secondo piatto di mezzo, quando però l' altra entrata ed il grosso pezzo siano apparenti.*
Pasticcio caldo di allodole.
di beccaccie o beccaccine.
di fagiani ai tartufi.
alla finanziera.
di filetti di sogliola.
a mo' di testuggine.
di piccioni all'inglese (ingl. *pigeons pie*).
di piccoli bifstec all' inglese (ingl. *beefsteak pie*).
Pasticcio freddo guernito di una culatta di bue.
di fegati d'oca di Strasburgo.
di lepre ai tartufi.
di filetto di porco.
di quaglie o pernici alla perigord.
alla nizzarda.
di trota.
Pasticcini guerniti di allodole in gelatina.
Torta o pizza alla napolitana.
con ogni sorta di guerniture.
Timballo di maccheroni alla finanziera.
alla milanese.
all'indiana.
alla marinaja.

Entrée de patisserie.

Chartreuse printanière de cailles.
de perdreaux.
de faisans.
Croustade de pain ou du riz à la financière.
à la macedoine de poissons a l'italienne.
aux quenelles, sauces au truffes.
aux poulets à la béchemelle
aux perdreaux, sauce allemande.
à la polonaise.
à la reine.
avec différentes garnitures.
aux filets de poissons.
On peut faire aussi de croustades de vermicelles, de taillarins, etc.
Fondure à la piémontaise.
à la suisse.
Gnocchi à la romaine.
à la citoyenne.
Macaronis au parmesan.
à la napolitaine.
au jus.
NB. Quelque fois pour second plat on peut servir des gnocchi ou des macaronis, pourvu que l'entrée suivante et le grosse pièce, soient d'une forme apparente.
Pâté choud d'alouettes.
de bécasses ou de bécassines.
de faisan aux truffes.
à la financière.
de filets de sôles.
à la tortue.
de pigeons à l'anglaise.
de petits bifsteak à l'anglaise.
Pâté froid garni d'une culotte de bœuf.
de foie gras d'oie de Strasbourg.
de lièvre aux truffes.
de filet de porc.
de cailles ou perdreaux à la périgourd.
à la niçarde.
de truite.
Petits pâtés garnis d'alouettes à l'aspic.
Tourte à la napolitaine.
avec différentes garnitures.
Timbale de macaroni à la financière.
à la milanaise.
à l'indienne.
à la marinière.

Timballo di riso o di paste alla tolosa.
con diversi manicaretti.
in galantina tartufata.
Vol-au-vent alla regina.
alla nesle.
alla certosina magra.
alla reale.
in varie foggie (vedi cap. II, pasticcieria).

Tramezzi d'uova.

Uova affogate al presciutto o ventresca salata.
con diverse salse.
all'inglese.
ai legumi.
al burro.
fritte semplici o con una salsa.
alla cavaliera.
alla crema.
alla ginevrina.
all'italiana.
alle guerniture.
farsite.
miste semplici.
ai tartufi.
alle punte d'asparagi.
Frittata al formaggio.
al presciutto o salame.
alle spugnuole o ai funghi.
alle punte d'asparagi.
alle erbe fine.
ai fondi di carciofi.
ai tartufi.
Panicelli d'uova ai spinacci.
Trippa d'uova.
Le salse servite generalmente colle uova sono: salsa italiana ridotta, salsa tomatiche, sugo ristretto, bechemelle, salsa piccante, alle purée di legumi, ecc. Bisognerà però sempre nominare il nome della salsa o guernitura, per es., uova affogate alla salsa tomatiche, uova affogate alla purée di piselli, ecc.

Legumi (1).

Asparagi al burro.
alla salsa bianca.
alla salsa olandese.
all'olio.
alla majonnese.
Pipite d'asparagi fritte.
alla bechemelle.

(1) *È da notarsi che i Francesi servono i legumi dopo l'arrosto.*

Timbale de riz ou de pâtes à la toulouse
avec différents ragoûts.
en galantine truffée.
Vol-au-vent à la reïne.
à la nesle.
à la chartreuse maigre.
à la royale.
en différentes façons (voyez c. II, pâtisserie).

Entrémêts d'œufs.

Oeufs pochés au jambon ou petit salé.
avec différentes sauces.
à l'anglaise.
aux légumes.
au beurre.
frits simples ou avec une sauce.
à la chevalière.
à la crême.
à la génoise.
à l'italienne.
aux garnitures.
farcies.
brouillés simples.
aux truffes.
aux pointes d'asperges.
Omelette au fromage.
au jambon ou saucisson.
aux morilles, ou champignons.
aux pointes d'asperges.
aux fines herbes.
aux fonds d'artichaux.
aux truffes.
Petits pains d'œufs aux épinards.
Oeufs en tripe.
Les sauces que on sert généralment avec les œufs sont la sauce italienne réduite, la sauce tomates, le jus réduit, la béchemelle, la sauce piquante, et les purées de légumes. Il foudra, toujours nommer le nom de la sauce ou garniture, p. e. œufs pochés à la sauce tomates, œufs pochés à la purées de petits pois, etc.

Légumes (1).

Asperges au beurre.
à la sauce blanc.
à la sauce hollandaise.
à l'huïle.
à la majonnaise.
Pointes d'asperges frites.
à la béchemelle.

(1) En France on sert les entremets de légumes après le rôti.

Broccoli o cavoli fiori al burro o alla salsa bianca.	Choux fleurs ou brocoli au beurre, ou à la sauce blanc.
alla milanese.	à la milanaise.
alla salsa olandese.	à la sauce hollandaise.
strascinati alla romana.	sautés à la romaine.
in salsa piccante, fredda.	à la sauce piquante froide.
alla majonnese.	à la majonnaise.
in salsa acetata alle alici.	à la sauce vinaigrée aux anchois.
Cardo, cardone o coste (di bietola) alla borghese.	Cardons ou côtes (de bétte) à la bourgeoise.
al sugo.	au jus.
alla spagnuola.	à l'espagnole.
alla francese.	à la française.
Cavolo (verzotto o cappuccio) farsito alla romana.	Choux farci à la romaine.
in tegghia al burro.	sauté au beurre.
Cavolini di Brusselle alla salsa olandese.	Choux de Bruxelles à la sauce hollandaise.
alla spagnuola.	à l'espagnole.
Carciofi all'italiana.	Artichaux à l'italienne.
alla barigola.	à la barigoule.
alla giudaica.	à la juife.
alla gratella.	à la grille.
alla salsa bianca.	à la sauce blanc.
alla salsa olandese.	à la sauce hollandaise.
Fondi di carciofo in majonnese.	Fonds d'artichaux à la majonnaise.
Carote alla pollastrina.	Carottes à la poulette.
all'inglese.	à l'anglaise.
all'alemanna.	à l'allemande.
Cipolle al forno, inaffiate di sugo.	Oignons au four, arrosés de jus.
farsite.	farcis.
Fagiuoletti verdi (cornetta) alla milanese.	Haricots verts à la milanaise.
alla pollastrina.	à la poulette.
all'inglese.	à l'anglaise.
alla lionese.	à la lyonnaise.
trifolati.	à la sauce d'anchois.
Finocchi alla genovese.	Fenouils à la génoise.
panati alla salsa italiana.	panés à la sauce italienne.
Funghi all'italiana.	Champignons à l'italienne.
a crosta.	au gratin.
alla borghese.	à la bourgeoise.
alla crema.	à la crême.
Teste (milan. *cappelle*) *di funghi in tegghia alla lombarda.*	Tête de champignons sautés à la lombarde.
rossi alla gratella.	rouges au gril.
alla chapsal.	à la chapsal.
Lattughe al sugo.	Laitues au jus.
farsite.	farcies.
Melanzane alla contadina.	Aubergines à la paysanne.
farsite.	farcies.
Pisellini all'inglese.	Petits pois à l'anglaise.
alla ventresca di majale.	au petite salé.
al presciutto.	au jambon.
alla francese.	à la française.
alla villereccia.	à la villegeoise.

Pisellini allo zuccaro.	Petits pois au sucre.
Peperone giallo (di Napoli o Roma) in tegghia.	Poivrons jaune (de Naples ou de Rome) sauté.
Porri alla milanese.	Poirreaux à la milanaise.
Pomi di terra alla maggiorduomo.	Pommes de terre à la maître d'hôtel.
alla provinciale.	à la provençale.
a crosta.	au gratin.
allo stufato.	à l'étufé.
all'inglese.	à l'anglaise.
alla tedesca.	à l'allemande.
Pane di pomi di terra.	Pain de pommes de terre.
Rape al parmigiano.	Navets au parmesan.
alla bechemelle.	à la bechemelle.
al caramel.	au caramel.
Sassefrica o barbe di becco alla borghese.	Sassefis à la bourgeoise.
con differenti salse (vedi cap. II).	avec différentes sauces (voyez c. II).
al sugo.	au jus.
all'olio.	à l'huile.
Sedani all'italiana.	Selleri à l'italienne.
all'inglese.	à l'anglaise.
alla crema.	à la crême.
al sugo.	au jus.
Fiadone di spinacci.	Flan d'épinards.
Spugnuole al tegame.	Morilles au plat.
a crosta.	au gratin.
in velluttata.	à la veloutée.
Tartufi neri al vino di Sciampagna.	Truffes noires au vin de Champagne.
al formaggio.	au fromage.
bianchi all'italiana.	blancs à l'italienne.
al formaggio.	au fromage.
bianchi crudi alla piemontese.	blancs crus à la piémontaise.
Tomatiche alla marsigliese.	Tomâtes à la marseillaise.
Zuccotte fritte allo zuccaro.	Courges frites au sucre.
alla marinaja.	à la marinière.
alla borghese.	à la bourgeoise.
farsita alla milanese.	farcies à la milanaise.
a crosta.	au gratin.

Arrosti allo spiedo ed al forno.	**Rôtis à la broche et au four.**
Lombata di bue all'alemanna.	Aloyau de boeuf à l'allemande.
all'inglese.	à l'anglaise.
di cervo o cignale.	de cerf ou de sanglier
di vitello.	de veau.
di porco, salsa peperata.	de porc, sauce poivrade.
Filetto di bue al crescione.	Filet de boeuf au cresson.
di capriolo, salsa piccante.	de chevreuil, sauce piquante.
Cignaletto di latte.	Marcassin.
Lepre all'inglese.	Lièvre à l'anglaise.
Coniglio all'ungara.	Lapin à l'ongroise.
Anitra.	Canard.
Cappone o pollastro.	Chapon ou poularde.
Pollo	Poulet.
Porchetto di latte.	Petit cochon de lait.
Piccione.	Pigeon.

Oca.
Gallina faraona.
Agnelletto.
Lombata di montone.
Gallinaccio o tacchino novello.
Fachettole od anitrocolo.
Fagiano, o gallo di montagna.
Pernici, perniciotto e cotornici.
Palombo.
Pavone.
Quaglie.
Tordi
Beccaccia o beccaccini.
Pivieri, pavoncelle e gallinelle.
Beccafichi, fringuelli, pettirossi, ortolani e simili.
Allodole.

Arrosti magri.

Anguille o capitone allo spiedo o al forno.
Storione allo spiedo.
Pesci in genere, come triglie, piccoli storioni, lupi, luccio, muggini alla gratella con una salsa acidetta.
Pescheria di mare o d'acqua dolce, e piccoli pesci in genere, fritti; come sardine, sogliole, triglie, piccole trote, tinche, ecc.
Gamberi all'italiana.
NB. *Gli arrosti di macello e di volatili si servono generalmente inaffiati di un pochettino di sugo ed un poco di crescione, od insalata piccola acetata. In quanto poi agli arrosti di caccia, si servono generalmente sopra dei crostoni di pane tosto, ed un pochetto di crescione acetato. Osserverete poi nei loro capitoli il modo di allestirli e di servirli. Si serve anche dell' insalata a parte.*

Dolci o tramezzi zuccherati caldi.

Babà polonese.
Bignoli o frittelle all'inglese.
alla reale.
alla signorile.
di albicocche.
d'arancio.
di pesche.
di mela o pera.
in forma di lattughe.
soffiati e siringati.

Oie.
Pintarde.
Petit agneau.
Aloyau de mouton.
Dindon ou dindonneau.
Sarselle ou caneton.
Faisan ou coq de bruyere.
Perdrix ou perdreaux.
Ramier.
Paon.
Cailles.
Grives.
Bécasses ou bécassines.
Pluviers, vanneaux et poule d'eau.
Becfigues, pinsons, rouge-gorge, ortolans, et mêmes espèces.
Alouettes.

Rôtis maigres.

Anguille à la broche ou au four.
Esturgeon à la broche.
Poisson de la même espèce, comme rouget, petits esturgeons, loups, brochet, mulets au gril avec une sauce un peu aigrette.
Petits poissons de mer ou d'eau douce, et petits poissons en général frits, comme sardines, sôles, rougets, petites truites, tanches, etc.
Ecrevisses à l'italienne.
Observation. On sert généralement le rôti de boucherie, et de volailles, avec un peu de jus et un peu de cresson, ou de petite salade au vinaigre. Quant au róti de chasse, on le sert en général sur des croutons avec un peu de cresson vinaigré. Vous trouverez dans les chapitres respectifs, la manière de les préparer et de les servir. On sert aussi de la salade separée.

Plats doux ou entrémêts sucrés chauds.

Babà polonaise.
Beignets à l'anglaise.
à la royale.
à la monsieur.
aux abricots.
à l'orange.
aux pèches.
en pommes ou de poires.
en forme de laitucs.
soufflés siringués.

Bignoli soffiati alla francese.
alla russa (aladiè).
Canelotti o cavigioli di riso.
Diablotine di bianco mangiare.
di riso in ciambelle.
Canelotti fritti alla marmellata.
Pane dorato.
Crema fritta (1).
fritta alla francese.
Rizzole alla crema.
alle confetture.
Croquis di riso.
di patate alla vaniglia.
di marroni.
Frittata zuccherata.
al rhum.
alle confetture.
Panicelli alla reale.
farsiti alla marmellata.
Zabajone all'italiana.
Carlotta di mela o di pera, al pane o con pasta frolla.
Crema al bagno-maria o alla tartara.
Mela al burro alla minuta.
al riso alla francese.
Gattò di riso all'alemanna.
Plompodingo alle mele.
alla crema pasticciera.
alle albicocche.
alle fragole.
alle frutta confette.
alla napolitana.
alla reale.
Bredpudding.
Bodino di semola all'italiana.
Pera o mela meringate al rhum.
Miscea di frutta meringate.
Miss-pie.
Soffiato di crema al cedro.
al caffè.
alla vaniglia.
al cacao.
al punch.
di patate.
di albicocche.
di mela appiole.
di fragole.
Frittata soffiata al limone.
alla vaniglia.
al rhum.

Beignets à la française.
à la russe.
Canellons de riz.
Diablotines de blanc manger.
de riz en cimbelettes.
Canellons frits à la marmelade.
Pain doré.
Crême frite (1).
à la française.
Rissoles à la crême.
aux confitures.
Croqui de riz.
de pommes de terre à la vanille.
de marrons.
Omelette au sucre.
au rhum.
aux confitures.
Panequettes à la royale.
farcis aux marmelades.
Sambajon ou chaudot à l'italienne.
Charlotte de pommes ou de poirs au pain, ou en pâte frôlle.
Crême au bain-marie ou à la tartare.
Pommes au beurre à la minute.
au riz à la française.
Gateau de riz à l'allemande.
Plumbodding aux pommes.
à la crême pâtissière.
aux arbricots.
aux fraises.
aux fruits confits.
à la napolitaine.
à la royale.
Bredpudding.
Bodin de semoule à l'italienne.
Poires ou pommes meringués au rhum.
Macédoine de fruits meringués.
Miss-pie.
Soufflé de crême au cédrat.
au café
à la vanille.
au cacao.
au punch.
de pommes de terre.
d'arbricots.
de pommes d'api.
de fraises.
Omelette soufflé au citron.
à la vanille.
au rhum.

(1) *Nominare il nome dell'aroma, come crema fritta alla vaniglia, al limone, ecc. Le creme ed i croquis servono anche per frittura nei pranzi di magro.*

(1) Nommer l'arôme, p. ex.: crême frite à la vanille, au citron, etc. Les crèmes frites et le croquis servent aussi pour friture dans les jours maigres.

Composta di mela alla regina.	Compôte de pommes à la reine.
di prune.	des prunes.
di pera.	des poires.
Strudel o torta tedesca.	Strudel ou tourte à l'allemande.
Timballo di pasta frolla farsito di frutta.	Timbale de pâte-frolle farcie de fruits.
mezza sfogliata.	demi-feuilletage.
Vol-au-vent al zabajone.	Vol-au-vent au sambajon.
alla crema pasticciera.	à la crême pâtissière.
alla marmellata.	à la marmelade.
alla miscea di frutta.	à la macédoine de fruits.
Crosta o carlotta alla portoghese.	Croûte ou charlotte à la portugaise.
Cialde alla fiamminga.	Gauffres à la flammande.
Savarino all'arancio.	Savarin à l'orange.
al maraschino.	au marasquin.
Coglouph all'alemanna.	Coglouph à l'allemande.
Gattò reale.	Gateau royal.
di Compiegne.	de Compiègne.
alla francese.	à la française.

Dolci o tramezzi zuccherati freddi.	**Entremêts sucrés froids.**
Bavarese all'anice stellato.	Bavaroise à l'anis étoilé.
alle mandorle amare.	aux amandes amères.
all'essenza di menta.	à l'essence de menthe.
al cioccolato.	au chocolat.
alle rose.	à la rose.
ai garofani.	aux oeillets.
alle viole.	aux viollets.
ai fiori d'arancio.	aux fleurs d'oranges.
ai liquori.	aux liqueurs.
alle albicocche.	aux arbricots.
al punch.	au punch.
all'ananas.	à l'ananas.
Bianco mangiare semplice.	Blanc manger simple.
al rosolio.	aux liqueurs.
al cioccolato.	au chocolat.
alla vaniglia.	à la vanille.
ai pistacchi.	aux pistaches.
all'arancio.	à l'orange.
alle fragole.	aux fraises.
ai lamponi.	aux fambroises.
alla crema.	à la crême.
Bodino gelato alla bavarese.	Bodin gelée à la bavaroise.
d'ananas alla francese.	d'ananas à la française.
ghiacciato all'inglese.	glacé à l'anglaise.
di gabinetto.	de cabinet.
alla reale.	à la royale.
Bomba gelata al caffè.	Bombe gelée au café.
alla vaniglia.	à la vanille.
Crema gelata al cacao.	Crême gelée au cacao.
all'inglese.	à l'anglaise.
ai liquori (nominare la specie del liquore impiegato).	aux liqueurs (nomme la qualitée du liqueur employé).
della fidanzata.	à la fiancée.
al limone.	au citron.

Crema all'arancio.	**Crême à l'orange.**
al cedro.	**au cédrat.**
alla giardiniera.	**à la jardinière.**
al caffè moka.	**au café moka.**
alla vaniglia.	**à la vanille.**
primaverile.	**printannière.**
alla chantilly.	**à la chantilly.**
pasticciera al cioccolato.	**pâtissière au chocolat.**
al cedro.	**au cédrat.**
al limone.	**au citron.**
all'arancio.	**à l'orange.**
alla cannella.	**à la canelle.**
alla vaniglia.	**à la vanille.**
al caffè.	**au café.**
al fior d'aranci.	**à la fleurs d'oranges.**
al liquore.	**aux liqueurs.**
ranversé, o presa alla cannella.	**renversée à la canelle.**
al cacao.	**au cacao.**
al liquore.	**aux liqueurs.**
all'inglese.	**à l'anglaise.**
al caramel.	**au caramel.**
al cioccolato.	**au chocolat.**
nelle chicchere.	**Petits pôts à la crême.**
Crema vergata alla vaniglia.	**Crême foittée à la vanille.**
al cioccolato.	**au chocolat.**
all'arancio.	**a l'orange.**
al caffè bianco.	**au café blanc.**
al maraschino di Zara.	**au marasquin de Zara.**
al cuirasò d'Olanda.	**au cuiraçao d'Holande.**
alle fragole.	**aux fraises.**
molata al mezzo gelo.	**moulée demi-glacée.**
Corona di crema vergata.	**Couronne de crême fouettée.**
Canestrello di fragole o di spicchi d'arancio guernito di crema vergata.	**Panier de fraises ou de quartiers d'oranges garni de crême fouettée.**
Torniata (volg. cavol latte) alla vaniglia.	**Crême tournée à la vanille.**
al caffè moka.	**au café moka.**
al cioccolato.	**au chocolat.**
al caramel.	**au caramel.**
ai liquori.	**aux liqueurs.**
Gelatina trasparente di fragole.	**Gelée transparente aux fraises.**
di arancio.	**à l'orange.**
di lamponi.	**aux fambroises.**
di uva spina.	**aux groseilles.**
di ananas.	**d'ananas.**
di persico.	**de pêches.**
al caffè moka.	**au café moka.**
all'essenza di menta.	**à l'essence de menthe.**
di fiori d'arancio.	**à la fleur d'oranges.**
di the all'inglese.	**de thé à l'anglaise.**
al bergamotto.	**à la bergamotte.**
ai liquori.	**aux liqueurs.**
al Sciampagna.	**au vin de Champagne.**
al cherì.	**au chéri.**
al Marsala.	**au Marsala.**

Gelatina d'aranci nella scorza.	Gelée d'oranges dans l'écorce.
di punch alla romana.	de punch à la romaine
Vergata al (ponete il nome all'aroma).	Gelée foittée au (donnez les nommes à l'arôme).
alla russa.	à la russe.
Spumd alla napolitana.	Mousse à la napolitaine.
Zabajone gelato.	Sambajon gelée.
Miscea di frutta rosse all'italiana.	Macédoine de fruits rouges à l'italienne.
di arancio.	d'orange.
di pesche ed albicocche.	de pêches et d'arbricôts.
di frutta nello spirito.	de fruits à l'eau de vie.
Zuppa all'inglese.	Soupe à l'anglaise.
Sciarlotta alla romana.	Charlotte à la romaine.
alle cialde.	aux gauffres.
Focaccia di mille foglie alla reale.	Gâteau de mille feuilles a la royale.
alla napolitana.	à la napolitaine.
all'italiana.	à l'italienne.
Veneziana farsita, meringata al maraschino.	Vénitienne farcie, meringuée au marasquin.
Mandorlato o crocante di mandorle.	Nougat d'amandes.
di pinocchi.	de pignons.
di pistacchi.	de pistaches.
di nocciuole.	de noisettes.
Marzapane all'italiana.	Massepain à l'italienne.
Flano di frutta alla viennese.	Flan de fruit à la viennoise.
Grosso biscotto alla miscea di frutta all'italiana.	Gros biscuit à la macédoine de fruit à l'italienne.
Punch spongato alla romana.	Punch spungeux à la romaine.
Torta o pizza di sfogliata farsita di crema o frutta.	Tourte en feuilletage farcie de crême ou de fruit.
di marzapane alla milanese.	de massepain à la milanaise.
di pasta frolla.	de pâte frolle.
all'inglese.	à l'anglaise.
Africani al cioccolato.	Africains au chocolat.
al limone.	au citron.
alla vaniglia.	à la vanille.
Boccone da regina.	Bouchée à la reine.
Bastoncini alla parigina.	Petits bâtons à la parisienne.
alle mandorle toste.	pralinés.
Cialde ordinarie.	Gauffres ordinaires.
alla parigina.	à la parisienne.
in cornetti.	en cornets.
Ciambelle all'inglese.	Cimbelettes à l'anglaise.
Canellotti alla crema vergata.	Canellons à la chantilly.
al zabajone.	au sambajon.
alle marmellate.	aux marmelades.
Galantina con gelatina.	Galantine à la gelée.
Genovese alla milanese.	Génoise à la milanaise.
alla francese.	à la française.
Formaggio inglese (plum-cake).	Fromage à l'anglaise.
Librettini.	Livrets.
Maddalena all'italiana.	Madelaine à l'italienne.
bianca.	blanche.
francese al cedro.	française au cédrat.
all'anice.	à l'anis.
all'inglese.	à l'anglaise.

Meringhe all'italiana.	Meringues à l'italienne.
ai pistacchi.	aux pistaches.
alla ginevrina, secche.	à la genevoise, sèches.
umide.	umides.
Marzapanetti all'italiana.	Petits massepains à l'italienne.
alla francese.	à la française.
soffiati e siringati.	soufflés et séringués.
Offelle alla marmellata.	Petits gateaux à la marmelade.
alla crema.	à la crême.
al marzapane.	au massepain.
di sant'Affra (alla bresciana).	de st. Affra.
Pane di Spagna.	Pain d'Espagne.
del soldato.	de munition.
Quadriglie al caramel.	Quadrilles au caramel.
Tartine alle confetture.	Tartines aux confitures.
alla crema.	à la crême.
glassé alla reale.	glacée à la royale.
Torroncini al forno.	Petits tourons au four.
Pasticcini alla siviglié.	Petits pâtés à la sivillié.
alla marmellata.	à la marmelade.
alla russa.	à la russe.
alla crema.	à la crême.
al cioccolato.	au chocolat.
all'inglese.	à l'anglaise.
alle nocciuole.	aux noisettes.
Triangolini al grosso zuccaro.	Triangles au gros sucre.
di quattro frutta.	aux quatre fruits.
Panicelli alla duchessa.	Petits pain à la duchesse.
alla villereccia.	à la villegeoise.
di pomi di terra.	de pommes de terre.
di castagne.	de châtaignes.
Paste frolle alla lombarda.	Pâtes frolles à la lombarde.
Piccoli gattò alla napolitana.	Petits gâteaux à la napolitaine.
Zalletti.	Zaletti (ou gâteaux de blé de Turquie).
Composta di pesche.	Compôte de pêches.
di cerase.	de cerises.
di albicocche.	d'abricots.
di pera.	de poires.
di mela appiole.	de pommes d'api.
di mandorle verdi.	d'amandes vertes.
di ananas.	d'ananas.
di chinette.	de chinois.
Sorbetti, gelati alla napolitana.	Sorbet et glacés à la napolitaine.
Pezzi duri.	Pièces dures.
Stracchino gelato, ecc. (vedi capit. I, credenza).	Fromage glacé, etc. (voyéz chap. I office).

PARTE PRIMA

CAPITOLO PRIMO

DELLE MINESTRE (*DES POTAGES*).

Il brodo servibile per le minestre si trae principalmente dalla carne di bue, di vitello e di pollame.

La carne di bue è la più nutritiva di tutte le altre, tanto più se l'animale ha avuto un buon governo ed un lungo riposo. È preferibile quella carne che è tra il pallido ed il bruno. Quella di bue vecchio ha maggiore sapidità. I migliori pezzi sono il filetto, il dorso, le coste, la coppa, la culatta, la lingua ed il reale. La carne di vitello è buona quando l'animale ha da 40 ai 60 giorni di età. Al disotto di tale età sarebbe insipida e floscia, e non avrebbe abbastanza sughi nutritivi. È ottima la carne di vitello, quando è pastosa, di un bianco roseo e non molto grassa. Essa non dà brodo sì nutritivo come il bue, ma è opportuna per gli stomachi deboli od ammalati.

Il pollame quando è vecchio rende assai miglior brodo del giovine, il quale però quando sia bianco, ben purgato e non molto grasso, è un cibo assai pregiato e di facile digestione.

Le carni bisogna che siano bene affrollite, se si vuole che siano tenere e sugose, e non filose e dure. Perciò sarà d'uopo che l'animale sia morto da sette od otto giorni nell'inverno,

e almeno da tre o quattro giorni nell'estate, con l'avvertenza però che la carne sia tenuta in luogo fresco in tale stagione.

Premesse queste osservazioni generiche, veggasi innanzi tutto come si debba fare un buon brodo.

§ 1. **Dei Brodi** (Des Bouillons).

Dopo avere disossata la carne di bue, legatela in modo che prenda una forma rotonda, disponetela nella caldaja con una quantità di acqua sufficiente (un litro per ogni 300 grammi di carne) e mettetela a fuoco dolce. Giova sapere che cinque sono le sostanze componenti la carne, cioè l'albumina, la fibra, il grasso, l'osmazoma e la gelatina. Due sole di queste entrano nel brodo, cioè la gelatina, che è la parte nutritiva, e l'osmazoma che è la parte sapida e profumata delle carni. La fibra non si scioglie; il grasso viene a galleggiare alla superficie; l'albumina poi, che è somigliante al bianco d'uovo, si coagula ad un certo grado di calore, e trae con sè tutti i corpi estranei che possono trovarsi nell'acqua. Questa albumina è la schiuma, che vedesi comparire alla superficie dell'acqua prima della bollitura. Levate dunque questa schiuma, avendo l'avvertenza che il fuoco sia dolce onde l'acqua non bolla prima che tutta la schiuma sia stata estratta. A misura che sarà stata abbondante la schiuma, il brodo sarà più limpido e potrà meglio conservarsi.

Onde dare maggior gusto al brodo, vi si può aggiungere un *bouquet* (generalmente composto di una carota, una rapa, una cipolla con'due chiovi di garofano ed un porro,ecc. legati insieme).

Avvertite anche di porre nella pentola le ossa che avrete separate dalla carne. Generalmente esse contengono in sè una grande quantità di gelatina, mentre 80 grammi di ossa danno al brodo altrettanta sostanza nutritiva, quanto 300 grammi di carne. Per altro non è possibile trarre dalle sole ossa un buon brodo, essendo esse spogliate di osmazoma.

Cominciata la bollitura, è d'uopo che la pentola rimanga ben coperta, e continui poi la bollitura stessa lentamente per 4 ore consecutive.

Quanto al brodo di vitello e di pollo, esso si fa col medesimo metodo; ma basta in via ordinaria un'ora e mezza di bollitura. Allorchè questo brodo, che ha una proprietà rinfrescante, dovesse apparecchiarsi per malati, si tralascierà il *bouquet*, e si terrà più scarso il sale, preferendo anzi in tali casi di cuocere le carni in vaso di terra.

Del brodo di montone presso noi si fa poco uso, avendo esso un sapore che si accosta a quello del sego; il che si dica anche del brodo di puro majale, che è di difficile digestione. Abbiasi l'avvertenza che, affine di ottenere nell'atto istesso della buona carne e del buon brodo, giova adoperare pezzi grossi; i quali, se da una parte danno in proporzione maggior quantità di brodo, d'altra parte contengono maggior quantità di sostanze nutritive.

In una casa, ove il consumo è poco rimarchevole, può accadere che vi sia bisogno di far del brodo che duri due o tre giorni. Ora, che si farà nella stagione estiva, quando il brodo in 24 ore contrae un sapore disgustoso? Si rimedierà a questo inconveniente facendo bollire il brodo sera e mattina; ma in tal caso si avrà l'avvertenza di salarlo leggermente in principio, atteso che esso vien concentrandosi mediante l'evaporazione determinata da queste ripetute ebollizioni.

§ 2. **Consumato** (Consommé).

Prendete tre chilogrammi di carne magra di bue, pestatela nel mortajo, amalgamatela con tre chiara d'uova ed un litro di brodo od acqua fredda, ponete il tutto in una cazzeruola con sei litri di brodo ed un piccol *bouquet* (vedi il § 1), sbattete il liquido fin tanto che sia bollente; indi lasciatelo riposare, ritirando la cazzeruola sull'angolo del fornello, unitevi una vecchia gallina tagliata a pezzi ed arrostita a metà cottura. Fatelo bollire dolcemente per cinque o sei ore circa. In seguito passerete il *consommé* con precauzione alla salvietta.

Se si vorrà fare un *consommé* più forte, allora si aumenterà la carne con un'altra gallina.

Aggiungendovi poi una pernice o qualche quaglia, si avrebbe un *consommé* assai prelibato.

Esso servesi nelle tazze solo o con crostini di pane (tagliati a quadrettini, tostati al burro, o seccati al forno) a parte.

Il *consommé* serve molto per le zuppe e per rinforzare il brodo, non che diverse salse.

§ 3. **Sugo naturale di un filetto di bue per rinforzare lo stomaco.**

(Ing. *Beefteak*. Jus naturel d'un filet de bœuf pour renforcer l'estomac).

Si costuma generalmente questo liquido in Inghilterra ed in America per gli ammalati, ordinato dal medico, il quale consiste di prendere un buon filetto di bue, e dopo averlo ben sgrassato

si taglia a pezzettini, si riempisce una bottiglia, o stoviglia, e ben coperta si fa bollire per otto o dieci ore in un recipiente d'acqua a piccola bollitura; in seguito si passa alla salvietta, si leva bene il grasso e si serve in una chicchera da caffè.

Questo liquido essendo solo sugo animale, sono ben persuaso che avrà maggior forza al nutrimento dello stomaco. Io raccomando però ai signori ammalati o convalescenti di non farne uso senza aver consultato il medico.

Si può fare simili sughi naturali anche colla carne magra di bue o di vitello o di pollo, aggiungendovi un mezzo bicchiere di acqua, ma non hanno quella forza nutritiva come il primo.

§ 4. Gelatina pei malati, suo brodo, e brodo estemporaneo.
(Aspic pour les malades, son bouillon, et bouillon extemporain).

Prendete una stufarola di terra, mettetevi un chilogramma di vitello con un zampino pure di vitello, ed una gallina vecchia (il tutto ben lavato, tagliato a pezzi, e lasciato immerso nell'acqua tiepida per depurarli bene), pochissimo sale con un litro d'acqua, ponendo la detta stufarola in una cazzeruola con dell'acqua calda, in seguito schiumate e fatela bollire in questo bagno maria per sei ore continue, che digrassato e passato leggermente ad una salvietta in un recipiente, ne ricaverete una gelatina chiara e stomachevole, tanto più per le persone che non ponno più digerire altri cibi. Se volete servirvene per brodo, accrescete la dose dell'acqua per quello che potrà occorrervi. Vi sono delle occasioni in certe case, tanto più per malati, in cui fa bisogno del brodo al momento; se ne ottiene con un chilogramma di carne di vitello o bue tagliuzzata ben fina, o meglio pestata in mortajo; diluita in un litro d'acqua, fatelo bollire dodici minuti, schiumandolo bene, salate pochissimo, passatelo alla salvietta, che vi darà un brodo, tanto come fosse bollito un'ora e mezza colla grossa carne.

§ 5. Sugo (Jus).

Mettete nel fondo di una grossa cazzeruola 160 grammi di burro o grasso, 108 grammi di lardo con 108 grammi di presciutto tagliato in lame sottili sì l'uno che l'altro. Sopra mettete tre belle cipolle tagliate a rotoli piuttosto grossi acciò mantengano il soffritto senza abbruciare, ponetevi un chilogramma di manzo, una gallina vecchia, ed un picciol garretto di vitello, il tutto tagliato a pezzi, mettendovi di sopra una carota, un ramicello di sedano, uno scalogno (*échalotte*), sei chiovi

di garofano. Fate cuocere il tutto sopra un fornello a fuoco moderato e lasciatelo ben soffriggere bagnandolo di tempo in tempo con un bicchiere di brodo od acqua fredda, atteso che il freddo lo dispone a colorire di più che il caldo. Quando poi al fondo avrà preso un colore biondo scuro, riempite la cazzeruola con brodo, schiumatelo bene, lasciandolo indi bollire per quattro o cinque ore continue a piccol fuoco. Indi digrassatelo bene e passatelo allo staccio.

Nelle cucine ove vi sono diversi ritagli di carne di bue, di vitello, di pollo, ed alcune ossa, dopo averli ben lavati, si possono medesimamente adoperare per farne sughi, e tutto ciò che vi ha qualche analogia.

§ 6. **Zuppa al pane** (Soupe au pain).

Tagliate a fette sottili del pane soffice, e messo in una terrina, bagnatelo con brodo semplice. Per chi volesse la zuppa più sostanziosa, adoperi metà brodo e metà sugo. Se si vuole, potrete anche adoperare del solo *consommé*.

Quanto al pane, altri lo amano a bocconcini di pasta dura, altri lo preferiscono tostato al burro od a fette sottili sulla gratella.

Servirete poi la zuppa con un poco di formaggio grattuggiato sopra un piatto a parte.

§ 7. **Zuppa motonata alla piemontese** (Soupe gratinée).

Fate friggere una cipollina ben triturata, con 30 grammi di burro, indi bagnatela con del brodo buono.

Prendete poi un tegame (di terra o di metallo), tagliato il pane in fette, fatene dei suoli l'uno sopra l'altro, mettendo ad ogni suolo del formaggio lodigiano grattuggiato, ma solo a due terzi di altezza del tegame.

Bagnato poi che sia col detto brodo di cipolla, mettetelo sopra un fornello a lieve fuoco, e lasciatelo sobbollire per sei minuti, servendo poi la zuppa nello stesso tegame. Si fanno zuppe in questa foggia con ogni sorta di legumi e ogni qualità di pane.

§ 8. **Minestra di riso al brodo ed al consumato.**
(Soupe au riz au bouillon et au consommé).

Il riso è per noi la più preziosa biada dopo il frumento, essendo considerevolmente nutritivo. In Italia lo si usa generalmente non troppo cotto, bastando una bollitura di quindici

a venti minuti; laddove in Germania ed in Francia ed in altre nazioni straniere la sua cottura è di un'ora circa.

Onde fare una minestra di riso, passate allo staccio un litro e mezzo di brodo. Bollito che sia, mettetevi 130 grammi di riso, e dopo una conveniente bollitura, come sopra si è detto, versatelo nella terrina, con un poco di formaggio lodigiano a parte.

Pel riso al *consommé* si avrà l'avvertenza di cuocere prima il riso nell'acqua per 20 minuti, indi asciutto mettetelo nel *consommé*, onde ottenere un brodo chiaro. Serve poi di norma che pei stranieri si adoprerà 90 grammi solo di riso.

§ 9. Minestra di riso alla lombarda ed alla veneta.
(Soupe au riz à la lombarde et à la venetienne).

Questa minestra si fa con ogni sorta di legumi, per esempio, con verzotti, sedani, rape, fagiuoli, piselli, punte d'asparagi, erbe, ecc.; e quando vi si vogliono unire tutte le verdure che può dare la stagione, si chiama minestra alla giardiniera o minestrone. Si mettono a scottare i legumi di presta cottura, ed a cuocere a perfetta cottura i duri, come fagiuoli, fave, ecc. Cotti, che siano si versano asciutti nel brodo bollente, indi vi si versa il riso, avendo l'avvertenza di mettercene meno a misura che i legumi sono in maggior quantità. Mettetevi anche un pezzetto di lardo pestato con qualche spicchio d'aglio, non che due foglie di salvia, un pizzico di prezzemolo, e fatelo bollire a fuoco allegro. Nella minestra alla giardiniera o minestrone sarà bene cuocere assieme un po' di cotica di lardo, o della ventresca di majale (*panzetta*) tagliata a filetti. Quando la minestra sarà quasi cotta, gettate in essa un pugnetto di formaggio lodigiano grattuggiato, e servitela.

A chi piace la minestra più sostanziosa, si servirà del detto *consommé* o due terzi di brodo, ed un terzo di sugo. Per gli stomachi affievoliti è bene sopprimere la *pestata* di lardo, aggiungendovi invece un pezzettino di burro, e adoperando brodo semplice.

I veneti sogliono fare abbrustiare un poco col burro il legume che deve servire per la minestra; indi ammollarlo col brodo, unendovi un terzo di più di riso, e dopo 15 minuti servirla con pochissimo brodo. Se vi unite qualche fegato di pollo sarà bene aggradito.

Si fa pure la minestra di riso e pollo levando la carne di un pollo cotto tagliandola a pezzettini, facendola cuocere collo

stesso brodo. Pel riso e quaglie [1], si fanno bollire sei quaglie in un litro di brodo, e dopo cotte, vi si aggiunge 60 grammi di riso, indi si versa il tutto in una zuppiera.

Sono però tutte minestre casareccie, le quali costumansi generalmente nei pasti famigliari italiani.

NB. In quanto poi ai legumi, bisogna che siano ben lavati, per esempio, se sono rape, carote, patate e simili, devonsi pelare e tagliare o a sottili fette o a piccoli filetti; in quanto poi agli erbaggi si tagliano a filetti, e la minestra di riso porta poi il nome del legume che vi si unisce, come riso e capuccio, riso e rape, ecc.

Il riso ai fegati di pollo, od alla corata di vitello. — Dopo aver ben puliti i fegati si tagliano in quattro pezzi, si pongono nell'acqua, e quando il riso è a metà cottura si fanno bollire assieme.

La corata cotta bollita, per esempio, 80 grammi per ogni litro di liquido, la si taglia a quadrettini e la si cuoce assieme con un pochettino di sedano tagliato fino.

§ 10. Risotto alla milanese ed alla romana.
(Riz à la milanaise et à la romaine).

Mettete in una cazzeruola 100 grammi di burro o midolla di bue con mezza cipollina ben triturata. Tostata che sia, mettetevi 600 grammi di riso, un grano o due di zafferano in polvere, un litro di brodo ed altrettanto all'incirca di sugo, e dopo quindici minuti d'ebollizione moderata, mischiandolo di tempo in tempo, avrete il riso cotto e quasi asciutto. Nel caso fosse troppo asciutto, vi si potrà aggiungere un pochettino di brodo o sugo. Rimescolatelo dipoi con cazzuletto di legno, aggiungendovi 100 grammi di buon formaggio lodigiano grattuggiato.

Ritiratolo quindi dal fuoco, unitevi, se volete, un cucchialetto di sugo di arrosto, non che due grani di noce moscata grattuggiata, e seguite a rimescolarlo onde riesca debitamente mantecato. Lo si serve in una zuppiera.

Il risotto se si vuole si guernisce con tartufi, con funghi, alla finanziera (vedi nel cap. II).

Il risotto bianco si fa nella medesima maniera, solamente non vi si porrà nè sugo, nè zafferano, non lasciando colorire

(1) Dopo averle pulite, imbrigliate e scottate un istante nel brodo, si levano tutti i piumiciuoli e con un lino si puliscono.

la cipolla o sopprimendola, aggiungendovi però un pezzettino di burro nel mantecarlo.

Il risotto alla romana si suole fare col mettere nella cazzeruola 100 grammi di prosciutto tagliato a piccoli dadi, 25 grammi di cipolla triturata, 80 grammi di burro, ed appena colorita pongasi il riso; e dopo averlo rivolto due o tre volte, bagnatelo e cuocetelo come sopra.

§ 11. **Pentolino da soldato** (Potau-feu du militaire).

Posto un pentolino sul fuoco con tre litri di acqua, un pugillo di sale, 600 grammi circa di carne di bue o di montone tagliata a pezzetti, e dopo due ore e mezzo circa di cottura, unitevi un cavolo (cappuccio o verzotto), sfogliato, due carote, due rape, un porro, 6 ramicelli di sedano, 6 pomi di terra, il tutto pulito, lavato e tagliato a piccoli pezzi, 25 grammi di lardo, uno spicchio d'aglio, una presa di pepe, e dopo una mezz'ora circa di ebollimento, aggiungetevi 120 grammi di pasta o di riso, e cotto, versatelo nella zuppiera.

§ 12. **Miscea di legumi all'italiana** (Garbure a l'italienne).

Mettete in cazzeruola 100 grammi di piccol lardo (panzetta), 100 grammi di prosciutto tagliato a pezzetti, un salsiccione crudo (che sia però lavato e lasciato a bagno un pajo d'ore) ed un cappone ben forbito. Umettate il tutto con tre litri di brodo (od acqua) leggermente salato.

Quando queste carni saranno quasi cotte, vi aggiungerete tre pugni di cavoli (verze), altrettanto di lattughe (che però siano stati prima ben puliti, lavati ed appena scottati), un *bouquet* ed uno spicchio di scalogno triturato. Quando il tutto sarà cotto, preparate una zuppiera, facendo alternativamente un letto di verdura ed uno di fette di pane tostato, spolverizzandolo di un pizzico di formaggio grattuggiato. Il salsiccione ed il cappone si servono in un piatto a parte. Se il salsiccione fosse grosso, lo porrete a cuocere prima del cappone.

§ 13. **Zuppa alla Saverio** (Soupe à la Savério).

Prendete sei tuorli d'uova, dibatteteli un poco con tre quintini di sugo o di *consommé* tiepido. Mettete in una terrina 300 grammi circa di farina, non che 50 grammi di lodigiano grattuggiato, versatevi il liquido poco alla volta, mescolate, e

formatene una pastina piuttosto liquida. Ponete al fuoco una cazzeruola con brodo buono, o meglio con *consommé* che sia sì l'uno che l'altro bollente; gettate allora la pastella in un crivello di rame, e colatela nel brodo in maniera che, sortendo dai fori e cadendo nel liquido bollente, si farà una specie di vermicelli. Dopo dieci minuti d'ebollizione, servitela nella zuppiera.

§ 14. **Minestra di semolino e di farina di grano turco** (Pôtage de semoule et de farine de blée de Turquie).

Posto in cazzeruola un litro circa di buon *consommé*, e quando sarà bollente fatevi cadere adagio adagio 75 grammi di semolino o di farina di grano turco (melica) mescetela di tempo in tempo, e dopo mezz'ora di ebollimento servitela fumante.

§ 15. **Bisque** (o *purée* di gamberi).

Lavate in cinque o sei acque una sessantina di gamberi, e posti in una cazzeruola con 140 grammi di burro, una presa di sale, un gramma di pepe intiero ed uno scrupolo di noce moscata, fateli cuocere a fuoco ardente saltellandoli di tempo in tempo per un quarto d'ora, intanto cuocete 140 grammi di riso per un'ora con dell'acqua o brodo. Pestate i gamberi nel mortajo, sgocciolate il riso e metteteli ambidue in una cazzeruola facendoli sciogliere con del *consommé* o brodo in modo di ottenere una specie di *purée*, nè troppo densa, nè troppo liquida; passate il tutto allo staccio per due volte, ponetelo in seguito nel bagno-maria onde non abbia più di bollire e correggetela di sale. Al punto di servirla mettete nella zuppiera dei crostini di pane tostati e tagliati a piccoli dadi, versandovi sopra la *purée* ben bollente.

Questa zuppa la si fa anche nei giorni di magro adoperando del brodo magro.

§ 16. **Zuppa quenelle di semolino** (Soupe quenelles de semoule).

Posto sul fuoco mezzo litro di latte, quando sarà in ebollizione fatevi cadere 90 grammi circa di semolino adagio adagio come una pioggia, formando una specie di polenta piuttosto dura, e quando l'avrete ben manipolata per un quarto d'ora, unitevi una presa di sale, 15 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, un pizzico di cerfoglio triturato, uno

scrupolo di noce moscata e sei tuorli d'uova. Mescete il tutto per due minuti, indi versatela in un recipiente.

Polverizzato poi il tavolo di farina, formatene tante olive, che, poste in una cazzeruola d' acqua bollente e galleggianti le leverete e le porrete nell'acqua fresca. Quando allestirete la zuppa porrete le quenelle a bollire per cinque minuti nel *consommé*.

§ 17. **Zuppa alle carote ed alle rape novelle.**
(Soupe aux carottes et aux navets printanières).

Dopo avere pulito un 500 grammi di carote novelle tagliatele in filetti sottili di un pollice di lunghezza, procurando che tutti abbiano la medesima forma. Fatele scottare nell'acqua, sgocciolatele e poi fatele bollire in metà brodo e sugo ben digrassato, aggiungendovi un granello di zucchero onde correggere l'acrità del legume. Servitela in una zuppiera con del pane tosto al burro tagliato a dadicciuoli. La stessa zuppa la si fa anche colle rape.

§ 18. **Zuppe di cipolle, piselli, porri e punte d'asparagi** (Potages aux oignons, aux petits pois, aux poireaux, et à la pointe d'asperges).

Tutte queste zuppe si fanno nella medesima foggia. Dopo avere debitamente preparati e bianchiti i legumi (con avvertenza che le cipolle ed i porri debbono essere tagliati a fette od a filetti, e degli asparagi debbe essere spiccata e tagliata a zippollini la parte verde), li metterete in una cazzeruola con un pochettino di burro, e li farete soffriggere a fuoco lento rivolgendoli di tempo in tempo. Quando si troveranno asciutti, non lasciando però prender loro colore, bagnateli con brodo o *consommé*, indi lasciateli bollire lentamente per un'ora. In seguito digrassateli, e unendovi un pochetto di formaggio grattuggiato, serviteli con pane tosto al burro o semplice.

Quando i legumi sono novelli, può omettersi di scottarli, non essendo ancora acri.

§ 19. **Zuppa alla giuliana** (Soupe à la julienne ou à la santé).

Prendete otto carote mezzane, sei rape, un ramicello di sedano. Dopo averli ben forbiti, tagliateli in filetti tutti della medesima grossezza, indi tagliate pure a filetti sottili alcune foglie

di verzotto e due porri. (Tutte queste verdure se sono vecchie avrete l'avvertenza di scottarle nell'acqua e sgocciolarle). Mettete indi nella cazzeruola un pezzetto di burro, gettatevi i detti legumi, fateli cuocere a piccol fuoco, rivolgendoli di tratto in tratto con precauzione acciò non si rompano, in seguito gli unirete un pugnetto per sorta di bietole, spinacci, lattughe, acetosa, borragine, ecc., tagliate fine, e finalmente un poco di pisellini, e delle pipite d'asparagi. Bagnateli allora con metà brodo e metà sugo o *consommé,* lasciateli bollire per qualche ora, digrassateli, indi al punto di metterla nella zuppiera, unitevi un pochettino di cerfoglio tagliato fino, e servitela, o sola o con crostini di pane tosto al burro. Secondo le stagioni si ponno sopprimere od aggiungere altri legumi.

§ 20. **Zuppa alle lattughe** (Potages aux laitues).

Questa zuppa si fa con lattughe tanto intiere quanto sminuzzate. Per farla nel primo modo bisogna dapprima allargare fuori le foglie, in maniera però che abbiano da rimanere attaccate al torso, e ciò onde poterle lavare bene, mentre nel mezzo potrebbe facilmente trovarsi della sabbia. In seguito si scottano per circa due minuti d'ebollizione in acqua e sale, e colate che siano, si mettono nell'acqua fresca. Si prende allora una cazzeruola, ponendovi delle fette di lardo con qualche fettina di vitello e presciutto, indi dopo aver spremute leggermente le lattughe, e legate ciascheduna con ispago, vi si dispongono sopra, e poi le si ricoprono con qualche fettina di lardo, aggiungendovi una cipolla intiera ed una carota, bagnandole con una corrispondente quantità di brodo, e facendole cuocere ben coperte a piccol fuoco. Cotte che siano, si digrassano, levatone lo spago, si passano in altra cazzeruola sole; dopo di che vi si versa sopra il loro brodo passandolo allo staccio, e servendo il tutto nella zuppiera con pane tosto al burro o semplice, e del formaggio grattuggiato a parte. Per la zuppa con lattughe sminuzzate si tagliano le lattughe a piccoli filetti, si passano al burro, e si fanno cuocere nel brodo, si serve come la precedente.

§ 21. **Zuppa alla Regina** (Soupe à la Reine).

Fate cuocere due polli non troppo vecchi in una cazzeruola con tre litri circa di brodo e 100 gramma di riso. Cotti che siano, levatene le polpe, trituratele e pestatele in un mortajo,

umettando con alcuni cucchiai di brodo e passatele allo staccio. Prendete poi il riso ben cotto ed asciutto passatelo bollente allo staccio. Ponete il tutto assieme in una cazzeruola stemperandolo col brodo servito pei polli, amalgamate con mestoletto sino vicino bollitura, gustatela e ponetela nel bagnomaria; quando sarà il momento di servirla, unitevi due bicchieri di buona crema, e servitela o con crostini di pane tosto, o di pasta reale, ovvero con dei filetti di pollo cotti e tagliati a piccoli dadetti.

§ 22. Osservazioni sopra le zuppe alla purée e simili.

Si faranno passare due volte allo staccio onde renderle liscie e non grumolose; ciò serve di regola generale.

§ 23. Zuppa ai cappucci o verzotti alla borghese
(Soupe aux choux à la bourgeoise).

Prendete due bei cappucci o verzotti, levatene le foglie sopprimendone le coste, indi tagliate in due, mettetele in un bacino di acqua, lavatele bene acciò siano sciolte dalla sabbia, e sgocciolatele. Ponetele in una cazzeruola con due cucchialate di brodo ed una di sugo, 80 grammi di lardo triturato con un spicchietto d' aglio o scalogno (*échalotte*), 80 grammi di cotica o ventresca (*panzetta*) di majale tagliata a fette, un pizzico di droga, sale ed un cucchialetto di sugo d'arrosto; coprite la cazzeruola e fatela cuocere a compita cottura, digrassatela e versatela in seguito in una terrina, unendovi, se si vuole, della salsiccia. Questa zuppa è molto volgare, e da noi si chiama *verzata*.

§ 24. Zuppa ai cavoli, o ai pomi di terra alla francese
(Soupe aux choux ou aux pommes de terre à la française).

Preparate i cavoli o verzotti come al § 23, tagliateli invece a filetti. Disponete poi una cazzeruola con 50 grammi di lardo raschiato, e 85 di burro; indi mettetevi i cavoli, facendoli soffriggere lentamente, rivolgendoli di tempo in tempo. Quando saranno quasi asciutti, bagnateli con del buon brodo, lasciandoli sobbollire per un' ora, indi digrassateli e serviteli o soli o con pane tosto al burro. Nella medesima maniera si fa anche la zuppa ai pomi di terra, aggiungendovi un pizzico di zucchero per correggerne l'acrità.

§ 25. **Zuppa alle erbe** (Soupe aux herbes).

Tagliate assieme un pugno di acetosa (*oseilles*), due di porri e tre di lattughe, dopo averne tolte le coste. Fatele scottare in acqua bollente, e spremute che siano, fatele soffriggere con 90 grammi di burro e bagnatele con buon brodo, lasciandole bollire tre quarti d'ora, digrassatele, e servitele nella zuppiera con pane tosto al burro, o alla gratella. Questa zuppa si fa pure con luppoli, con bietole, con cerfoglio, con borraggine, ecc.

§ 26. **Zuppa alla romana** (Soupe à la romaine).

Apparecchiate dapprima 190 grammi di mollica di pane ammollata nel brodo, e poi spremuta, mettetela indi in una terrina con sei rossi d'uova, un pochettino di formaggio, 60 grammi di prosciutto ben triturato, un cucchialetto di prezzemolo, del sale, della noce moscata, e due cucchiai di farina; a cui aggiungerete 110 grammi di midolla di bue fatta fondere e passata allo staccio; di tutto questo farete una pasta, e con essa formerete delle pallottoline. Fatele bollire per otto minuti in brodo o *consommé*, e servitele nella zuppiera.

§ 27. **Zuppa alla Condé** (Soupe à la Condé).

Ponete in quantità bastante di brodo 320 grammi di fagiuoli rossi, 600 grammi di carote, una cipolla picchiettata da due chiovi di garofano e 56 grammi di prosciutto intiero. Cotto che sia il tutto, passatelo allo staccio, diluendolo con brodo non colorito, fatelo ribollire e servitelo in una zuppiera con pane tosto.

§ 28. **Zuppa alla marescialla** (Soupe à la maréchale).

Fate cuocere a vapore o al forno 650 grammi di pomi di terra, e pelati pestateli in un mortajo colla carne di un pollo cotto e triturato, ed aggiungendovi nove rossi d'uova, del sale, un grammo di noce moscata e 56 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato. Indi spolverizzata la tavola di farina, date alla pasta una forma oblunga, e tagliata in piccoli pezzetti, formatene dei zugolini grossi quanto una piccola noce. Gettateli nel brodo bollente, lasciateli bollire per circa 10 minuti e serviteli nella zuppiera. Sopprimendo la carne di pollo, questa zuppa è buona anche al magro.

Si fa osservare che per cuocere i pomi di terra a vapore,

in mancanza del conveniente istrumento si pongono in fondo alla cazzeruola alcune canuette di legno, e postivi sopra i pomi di terra con un mezzo litro d'acqua ed una salvietta, si chiude la cazzeruola ermeticamente.

§ 29. **Zuppa di riso alla Turca** (Soupe de riz à la Turque).

Fate cuocere 330 grammi di riso con due grani di zafferano, due grani di pimento (peperone rosso e secco) polverizzato, riducete il risotto come alla milanese, aggiungendovi 54 grammi di midolla di bue fonduta, una noce di brodo secco (*glasse*) e formatene un timbalo (bonetto), servite poi il riso in un piatto e del brodo in un vaso a parte.

§ 30. **Zuppa alla Duchessa** (Soupe à la Duchesse).

Mescolate otto gialli d'uova e due intieri in due quintini di *consommé* freddo, passatelo allo staccio, aggiungetevi un pochettino di formaggio lodigiano ben grattuggiato, uno scrupolo di noce moscata, indi untate con burro fuso una tegghia, versateci sopra il detto composto, facendolo cuocere a bagno maria, senza bollire, con sopra un coperto con poco fuoco o al forno. Quando conoscerete che sia abbastanza cotto e raffreddato, rivolterete la tegghia sopra un tovagliolo, e ritagliati tanti quadrettini, metteteli nella zuppiera versandovi sopra del buon *consommé*. Questo *consommé* deve essere forte.

§ 31. **Zuppa alla Russa** (Soupe à la Russe).

Taglierete in piccolissimi pezzi quadrati ed in eguale quantità (per esempio 120 grammi): del presciutto di Varsavia od altro, midolla di bue, filetto di bue, noce di vitello; mettete il tutto in una cazzeruola con una bottiglia di vino di Madera, 28 grammi di burro fresco, un po' di noce moscata, sale e pepe, e lasciate bollire il tutto sinchè il vino sia consumato; in seguito bagnatelo con brodo, lasciandolo cuocere per quattro ore a fuoco lentissimo. Da un'altra parte preparate delle carotoline fatte col cucchiajo (vedi nelle guerniture) in tante pallottoline, ovvero tagliate piccoline e con garbo; delle cipolline in egual quantità; passatele tutte e due al burro e versatevi sopra del sugo; e cotte, unitele alla zuppa, con un pizzico di finocchio, versatela nella terrina servendo delle fettine di pane abbrustolate a parte.

§ 32. **Zuppa brunese** (Soupe brunoise).

Questa zuppa è quasi simile alla giuliana, la differenza consiste in ciò, che le radici (*légumes*) devono essere tagliate con garbo a quadrettini o rotondi, sopprimendo le erbe verdi.

§ 33. **Zuppa Crecy alla reale** (Soupe Crécy à la royale).

Un chilogramma di carote, una cipolla e 650 grammi di rape di buona qualità, pelatele, lavatele, tagliatele a fette e ponetele in cazzeruola con 110 grammi di burro, facendole friggere a piccolo fuoco, rivolgendole di tempo in tempo. Bagnatele poi con del *consommé* o brodo, facendole bollire per due ore, ed aggiungendo un pizzico di zuccaro onde correggere l'acrimonia dei legumi. Allora le passerete allo staccio per due volte, rimettendole nella cazzeruola, dibattendole con mescoletto, ed aggiungendo del brodo se la mistura fosse troppo densa. Infine preparati in una zuppiera dei bricciolelti di pasta reale tostati (vedi nella seconda parte), versatevi sopra la crecy; si può servirla anche con pane tosto al burro.

§ 34. **Zuppa alla Kusel** (Soupe à la Kusel).

Prendete un'eguale quantità (per es. 200 grammi) di cipolle, porri, carote, rape e qualche piede di sedano, tagliando le verdure alla lunghezza di un pollice, e di 3 millimetri di grossezza, fatele cuocere nel brodo. Aggiungevisi delle lattughe, ma queste le farete cuocere a parte a piccol fuoco nel sugo con qualche fettina di lardo. In seguito metterete il tutto assieme nel brodo, e lo verserete nella zuppiera servendo tale mistura senza pane.

§ 35. **Zuppa del Cacciatore** (Soupe au Chasseur).

Mettete in una cazzeruola due pernici sventrate e tagliate a pezzi, un pezzetto di lardo, un cavolo (verza), quattro carotoline tagliate a fette, una cipolla, un poco di prezzemolo, uno spicchio di scalogno (*échalotte*) triturato, sale, pepe, e due litri e mezzo di brodo. Lasciate bollire sinchè il tutto sia cotto; allora digrassate il brodo, e toltone il lardo versatelo nella zuppiera sopra il pane tagliato a fettine. Questa zuppa si fa anche colle quaglie.

NB. In caso di trovarsi in aperta campagna, si può servirsi anche dell'acqua, con pochetto sale invece del brodo.

§ 36. **Zuppa primaverile all'alemanna** (Soupe printanière à l'allemande).

Tagliate assieme tutto ben fino un'egual quantità (per es. 300 grammi) di lattuga, di cerfoglio, di acetosa (*oseille*), di spinacci; metteteli in una cazzeruola con 160 grammi di burro, 500 grammi di pisellini, ciò anche più o meno secondo la quantità della zuppa che vorrete fare; lasciateli soffriggere un poco rivolgendoli di tempo in tempo, indi bagnateli con buon brodo, fatelo cuocere per un'ora circa; digrassate e versate nella zuppiera servendo sopra piatto separato 160 grammi di riso cotto come un risotto bianco, dandovi la forma di un pane.

§ 37. **Zuppa alla Gioffret** (Soupe à la Jauffret).

Fate cuocere nella cenere de' pomi di terra grossi (un chilog.) toglietene la parte farinacea, pestateli in un mortajo con due filetti di pollo ed un pezzettino di *tettina* (ventresca) di vitello cotta, aggiungendovi sei gialli d'uova in proporzione di un giallo d'uovo per ogni grosso pomo di terra, un pochettino di formaggio grattuggiato, un po' di raschiatura di noce moscata e sale. Passate allo staccio, dateci la forma di tanti piccoli uovi di quaglia; amalgamate questi nell'uovo battuto, indi nel pane grattuggiato, fateli friggere nella frittura (vedi nelle guerniture) di un colore biondo, sgocciolateli e poneteli nella zuppiera versandovi sopra un buon *consommé*.

§ 38. **Zuppa alla testuggine** (Soupe à la tortue. *Ingl.* Mache tourtle).

Questa sorte di testaceo dà una sostanza succolentissima ed un brodo buono e profumato. Prendete per la coda una grossa testuggine (*tartaruga*) di mare o di terra, fatele saltare la testa e appendetela per la coda onde ne sgoccioli il sangue, al che richiedesi un'ora circa. Allora toglietene le interiora, distaccate la carne dalla scaglia, lavatela, tagliatela a quadretti piccolissimi, mettetela a bagno in un vaso di acqua tiepida per due ore, in seguito mettetela in una cazzeruola con del *consommé*, una mezza bottiglia di Madera con un piccolo *bouquet*, un cucchialino di spezie, due gramma pepe di *Cayenne* e fatela cuocere per tre ore circa a piccol fuoco, fate delle piccolissime *caneffe* di pollo (vedi nelle guerniture), aggiungendo nella farsa del prezzemolo, uno spicchietto di scalogno e due anchiode sminuzzate; le dette *caneffe* si uniscono a bollire un dieci minuti prima di servire la zuppa versandola nella zuppiera.

NB. Si fanno delle *purées* di piselli, di fagiuoli, di lenti col brodo, o sugo di *tartaruga*. Sono eccellenti; ed allora servonsi con pane tosto. Questa zuppa è particolarmente usata dai marini.

Si fa la stessa zuppa colla testa del vitello, che, posta a bagno nell'acqua tiepida onde liberarla affatto dal sangue, immergesi poi nell'acqua bollente, e tosto con un coltello la si raschia per togliervi tutto il pelo; indi la si disossa, e la si fa cuocere in due litri di brodo e mezza bottiglia di Madera per tre quarti d'ora circa; si leva e si lascia venire quasi fredda; indi la si taglia o a piccoli dadi o rotondi, la si fa rosolare in una cazzeruola con 50 grammi di farina e 100 grammi di burro, la si ammolla col liquido della testa, mezza bottiglia di Madera ed una cucchialata di *consommé*. Bollito 20 minuti il tutto si passa alla salvietta in una cazzeruola, unitavi la testa, e quando sarà compiuta la cottura vi si aggiungono delle *caneffe* (quenelle) di pollo, dei tuorli d'uova tosti, o uova non nate, delle creste di pollo tagliate, una presa di pepe *cayenne*, servendola con dei crostini di pane a parte.

Zuppa eccellente per Inglesi, ma un poco riscaldante.

§ 39. Zuppa di code di bue all'inglese
(Soupe de queues de boeuf à l'anglaise. *Ingl.* Ox-stalk-soup).

Tagliate a pezzetti una coda di bue di ottima qualità, lavatela e cuocetela in cazzeruola con tre litri circa di brodo, un piccol *bouquet* (vedi nel § 1), fatela sobbollire per quattro ore circa, indi levate il *bouquet*, unitevi 160 grammi per sorta di rape e carote tagliate a dadini, e uno scrupolo di pepe *cayenne*, fatelo bollire ancora per tre quarti d'ora circa, digrassatela e levate le ossa più grosse servitela fumante. Vi si può aggiungere, se si vuole, 100 grammi d'orzo o di riso.

§ 40. Zuppa alla principessa (Soupe à la princesse).

Tagliate due galline a pezzetti, e ben lavate, fatele cuocere in tre litri di brodo con 100 grammi di riso per quattro ore circa; indi, levate le ossa, fate passare il tutto allo staccio, unitevi 170 grammi di pistacchi verdi scottati, pelati e ben pestati nel mortajo, fatela passare una seconda volta, e, posto in seguito in cazzeruola, la terrete calda nel bagno-maria; al punto di servirla unitevi due quintini di buona crema ed un pochettino di verde di spinacci, che, posto al fuoco per

cinque minuti rivolgendola con cucchiale continuamente, versatela nella zuppiera, aggiungendovi un pochettino di composto della zuppa alla Duchessa (vedi nel § 30).

§ 41. **Zuppa alla Carusel** (Soupe à la Karusel).

Fate sciogliere sei tuorli d'uova con 80 grammi di farina, ed un quintino e mezzo circa di latte, uno scrupolo di noce moscata, 12 grammi di formaggio lodigiano ed un pizzico di sale; fate in modo che la pasta sia liscia e liquida, in modo che abbia a scorrere facilmente dal cucchiale, ponete la padella della frittura (strutto) sul fuoco, e quando sarà bollente, prendete in una mano un crivello, un pochettino largo di buchi, versatevi la metà della composizione, e fatta friggere di bel colore, levatela e ponetela su di un lino, indi, rinnovato il rimanente della composizione, ponetela in una zuppiera versandovi sopra un buon *consommé.*

§ 42. **Zuppa di montone all'inglese**
(Soupe de mouton à l'anglaise *Ingl.* Muttonbroth).

Tagliate a pezzetti un chilogramma circa di collo di montone, ponetelo in una cazzeruola con un litro e mezzo di acqua o brodo, 80 grammi d'orzo di buona qualità con due gramma di pepe di *cayenne*, e dopo un'ora di ebollizione aggiungetevi sei piccole costoline di montone ben forbite, due patate, una piccola rapa, una carotolina ed un pochettino di sedano, il tutto tagliato a dadini; sobbollite il tutto per oltre due ore, e correggetela di sale, levate le ossa più grosse e versatela nella zuppiera. Quando la servite gli darete a ciascuno un poco di collo ed una costolina.

§ 43. **Zuppa di beccaccie alla savojarda**
(Soupe de bécasses à la savoyarde).

Prendete due belle beccaccie, spiumatele diligentemente, passatele sulla fiamma per una leggera abbrostolatura, poi ponete in una cazzeruola due o tre fette di lardo, un poco di burro, una cipolla affettata, un ramicello di sedano ed una carota. Disposto così il fondo della cazzeruola, adagiatevi sopra le due beccaccie, fatele rosolare un poco, indi bagnatele con due quintini di brodo lasciandole cuocere lentamente. Quando la cottura sia perfetta, levate le beccaccie dalla caz-

zeruola ed estraetene le interiora, che pesterete nel mortajo con 54 grammi di burro ed un rosso d'uovo. Passate questo miscuglio allo staccio, abbiate pronte quindici o sedici fette di pane tagliate sottili, stendete sopra di esse pezzo per pezzo un poco di farsa, facendola tostare un momento nel forno. Tagliate la carne delle beccaccie a pezzettini minutissimi. Pestate le ossa e fatele bollire assieme al liquido della cazzeruola per quindici minuti in un mezzo litro circa di brodo ed altrettanto *consommé* digrassato, e passato allo staccio il detto miscuglio, metteteci la carne triturata senza farla più bollire, ponete in una tortiera le fette di pane farsite per tostarle o nel forno o sotto un coperto con bragie. Mettete il pane nella terrina versandovi sopra il brodo. Zuppa molto prelibata agli amatori del selvatico.

§ 44. Delle Purée di legumi in generale
(Des *Purées* de légumes en général).

Le *purée* di legumi per zuppa in generale si fanno in tre maniere; la prima con legumi novelli tagliati a piccoli pezzi facendoli soffriggere con un po' di burro, rivoltandoli di tempo in tempo e bagnandoli con sugo o brodo come la *Crecy*. La seconda con legumi vecchi; questi, se sono grossi, si tagliano a piccoli pezzi e si fanno bollire semplicemente in acqua e sale passandoli per lo staccio asciutti, cioè dopo averne gettata l'acqua diluendoli con *consommé* o buon brodo, ripassandoli un'altra volta allo staccio. La terza si fa con legumi secchi dopo averli ben mondati da quelle pietruzze od altri semi che per caso potessero esservi mischiati. Lavansi e pongonsi a bagno nell'acqua tiepida almeno tre ore prima di porli a cuocere, così la cottura riescirà più pronta; allora fate cuocere i detti legumi nell'acqua, passateli asciutti per lo staccio, amalgamandoli poi con brodo o sugo come si è detto sopra. Riponeteli a bollire schiumandoli diligentemente, correggendoli per il sale. Secondo poi la qualità dei legumi ne portano i nomi, come *purée* ai piselli, ai fagiuoli, alle lenti, alla giardiniera (che si fa con diverse specie di legumi), ai brocoli, ecc. I legumi che si riconoscono un po' acri sarà bene correggerli con un pezzetto di zuccaro; notisi poi bene che dai brodi dipende la buona o meno buona riuscita delle *purée*.

Esse si servono bollenti in una zuppiera con pane tosto, o al riso, o alla pasta reale (vedi nella seconda parte).

NB. Nelle *purée* di piselli, di asparagi, di piccoli fagiuo-

li, ecc., sarà bene porne alcun poco di intieri gettandoli a bollire assieme.

Quando la *purée* di piselli o asparagi non avesse un bel verde, sarà bene unirvi un poco di verde di spinacci (vedi cap. VIII, parte III).

§ 45. **Zuppa quenelle di pollo** (Soupe *quenelles* de volailles).

Preparate la farsa *quenelle* di polli (vedi capitolo II nelle salse e guerniture), fatene tanti granolini e poneteli a cuocere nel *consommé* per otto minuti, indi serviteli o soli o con un po' di pane tosto al burro. Si fanno le zuppe alle *quenelle* anche con vitello, beccaccie, pernici e quaglie, adoperando il metodo della farsa a *quenelle*.

§ 46. **Ravioli alla milanese** (Rabioles à la milanaise).

Pestate un mostaccino nel mortajo (vedi nella pasticcieria dolce) con carne triturata di un pollo cotto, aggiungendovi 165 grammi di midolla di bue, o grassa fresca di rognone di manzo levandone la pellicola, 82 grammi di mollica di pane inzuppato nel brodo e spremuta; quando abbiate pestato il tutto assieme, vi unirete un mezzo cervellato od una mezza cervella di bue, 110 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, un pochettino di noce moscata, sale e due tuorli d'uova. Tutti questi ingredienti riuniti li passerete allo staccio, li farete rotolare sulla tavola con un pochettino di farina formandone tante nocciuole. Fate una pasta di 500 grammi di farina con tre uova, un poco di sale, un poco di brodo tiepido e 28 grammi di burro. La pasta non sia tanto duretta, lavoratela bene. Indi stendetela col matterello (rouleau) più fina che potete; intingete un pennello in due uova sbattute, e con esso umettate leggermente la metà della pasta. Mettete le dette nocciuole di farsa sulla pasta in linea distanti un dito l'uno dall'altro, ripiegando l'altra metà della pasta sopra la farsa allineata; indi con un tovagliolo pulito comprimete il disopra leggermente acciocchè le due parti si attacchino fra di loro. Allora tagliatele colla rotella intagliata e con *coppa-pasta-rotondo* (coupe-pâte-rond). Fateli cuocere in buon brodo, e se li volete al sughillo, dopo cotti sgocciolateli e metteteli in un padellino (sauté) con un poco di sugo di stufato, ed un pochettino di formaggio grattuggiato; facendoli poi al burro, li metterete sul piatto asciutto spolverizzandoli di formaggio, versando sopra un poco di burro fritto.

Se vi avanzasse della pasta, potete stenderla col matterello lasciandola asciugare e farne delle fettuccie o tagliatelle, ecc.

§ 47. **Ravioli alla genovese** (Rabioles à la génoise).

Questa specie di raviolo richiede, a farlo bene, molta pazienza, atteso la sua picciola struttura. Prendete 120 grammi di boraggine (erba), altrettanto di spinacci fatti cuocere in acqua e sale; colate, spremete e triturate; fate lo stesso con 320 grammi di noce di vitello cotto alla stufato (vedi capitolo IV), pestate il tutto in un mortajo, aggiungendo 108 grammi di ricotta (mascherpone), una cervella di manzo scottata nel brodo, 80 grammi di cacio lodigiano grattuggiato, 55 grammi di midolla di manzo, sale, uno scrupolo di noce moscata, un pochettino di spezie, tre rossi d'uova, e fate passare il tutto allo staccio. Fate una pasta come pei ravioli alla milanese, collocate tanti bricciolini di pasta distanti quindici millimetri l'uno dall'altro. Copriteli colla pasta, e colla rotella tagliate i ravioli in quadrettini. Indi fateli cuocere in acqua e sale per dodici minuti. Levateli asciutti e metteteli in un piatto fonduto spargendovi sopra del formaggio, con della salsa di bue ristretto, unita ad un pochettino di salsa pomi d'oro, e serviteli bollenti.

§ 48. **Marubini alla cremonese** (Marubins à la crémonaise).

Questi marubini non differiscono dai ravioli alla milanese se non per la farsa che si fa con due cucchiai di prezzemolo trito, 85 grammi di cacio lodigiano grattuggiato, 160 grammi di pane pure grattuggiato, 140 grammi midolla di bue liquefatta e passata allo staccio, due rossi d'uova, mezzo bicchiere di brodo, poca noce moscata, ed un pizzico di spezie; lavorate la detta mistura formandone una farsa, e terminate il resto come sopra.

§ 49. **Zuppa al sago ed alla tapioca.**
(Soupe au sagou et à la tapioca).

Il sago è una specie di gomma che si raccoglie in Asia. Si lava in acqua tiepida e si fa cuocere in un buon *consommé* forte (attesa la sua insipidità) 85 grammi per ogni litro di liquido per due ore continue a piccol fuoco. Eccellentissima per stomaco d'ammalato o convalescente quando sia cotto con brodo semplice: si può legarlo eziandio con

rossi d'uova. Nello stesso modo si ammanisce la tapioca, e la sua cottura sarà di 15 minuti.

§ 50. **Zuppa all'orzo di Germania** (Potage à l'orge).

Prendete 325 grammi d'orzo di Germania, mondatelo, lavatelo e ponetelo a bollire in quattro litri di brodo sostanzioso con 150 grammi di ventresca (panzetta) di majale salata, un piccol *bouquet* per tre ore circa continue. In seguito digrassate e servite, togliendo previamente la ventresca e il *bouquet*. Se dovesse servire per convalescenti, lo cuocerete con solo brodo, aggiungendovi un po' di burro crudo e legandolo con tre gialli d'uova.

§ 51. **Crema all'orzo perlato** (Crême à l'orge perlé).

Allestito tre litri circa di buon brodo bianco, digrassatelo e passatelo alla salvietta in una cazzeruola, e quando sarà bollente vi unirete 150 grammi circa di orzo bianco di Germania di buona qualità, mondato e ben lavato. Fatelo cuocere adagio per tre ore consecutive. Sciogliete 10 grammi di bella farina di frumento con un quintino di brodo freddo, aggiungetelo e fatelo sobbollire ancora per mezz'ora circa, al punto di servirla amalgamatevi assieme due quintini di buona crema.

§ 52. **Zuppa di pasta grattuggiata** (Soupe de pâte frôttée).

In 600 grammi di farina fate un vano nel mezzo, mettendovi sei od otto uova, 110 grammi di pane, 50 grammi di cacio lodigiano amendue grattuggiati, ed un pizzico di sale; fatene una pasta più dura che potete, prendete una grattaruola, grattuggiate la detta pasta leggermente sopra un tovagliolo; indi passatela in un crivello di rame alquanto largo di buchi, e quella pasta che non potrà passare per il crivello impastatela nuovamente, e terminate l'operazione come prima. In seguito la farete cuocere per dodici minuti in un buon brodo o *consommé*.

§ 53. **Minestra di pasta al brodo** (Potage de pâte au bouillon).

Mettete del brodo in una cazzeruola, fatelo bollire, indi gettatevi per ogni litro di liquido 80 grammi circa di pasta, come vermicelli, paparelle, maccheroni, ecc. Fateli cuocere

a proporzione della loro qualità e grossezza, ed al momento di servire ponetevi un cucchiajo di formaggio lodigiano.

NB. Delle piccole paste come stellette, armelline, capellini e simili, ne porrete 60 grammi circa per ogni litro di brodo, e bollite dieci minuti circa, le servirete.

Quando poi si dovessero servire al *consommé*, allora le leverete dal brodo asciutte, ed al punto di servirle le porrete nel *consommé*.

§ 54. **Zuppa di farina tosta all'alemanna** (Brenn suppe).

Ponete in una cazzeruola al fuoco 110 grammi di burro, mischiandovi 84 grammi di farina, fatela tostare volgendola sovente acciò non si abbruci, e subito che avrà preso un bel color nocciuola bagnatela con un litro circa di brodo o *consommé,* schiumatela bene, poi lasciatela bollire per un'ora, digrassatela, passatela allo staccio, fatela ribollire un momento, e servitela poi in una zuppiera con pane tostato al burro, o abbrustolito tagliato a dadini.

§ 55. **Maccheroni al sughillo** (Macaroni au jus).

Ponete mezzo chilogramma di maccheroni napoletani tagliati a pezzi lunghi un dito in due litri di acqua salata bollente, fateli cuocere per trenta minuti circa, indi sgocciolateli; ponete in una tegghia 56 grammi di burro, fateli saltare alcuni minuti, indi umettateli con una buona cucchialata di sugo stuffato, riduceteli spargendovi 50 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato ed un pochettino di noce moscata, versateli in seguito nella zuppiera e serviteli. Si può far condizionare nella stessa foggia ogni altra sorta di pasta, impiegando per la loro cottura un tempo proporzionato alla loro qualità.

§ 56. **Maccheroni alla napoletana, al sugo, al pomidoro, al burro e formaggio.** (Macaroni à la napoletaine, au jus, aux tomates, au beurre et fromage).

Per fare un buon sugo. Disponete in cazzeruola 160 grammi di burro, o di grasso di porco fresco (strutto), con una cipolla tagliata a fette, e quando comincierà a soffriggere unitevi un chilogramma di carne magra di bue tagliata a pezzetti rivolgendola di tempo in tempo finchè sia arrostita, indi fatto sciogliere 56 grammi di conserva pomi d' oro, con un

bicchiere di brodo; ammollate la carne, e dopo qualche ebollizione aggiuntovi un pugnetto di farina e rivoltata bene, bagnatela con un litro circa di brodo od acqua e sale, quattro chiovi di garofano, sobbollite il tutto per due ore circa e passate il liquido per lo staccio in un altro recipiente.

Cotto un chilogramma di maccheroni come sopra, sgocciolateli e poneteli in un recipiente, spolverizzandoli di formaggio grattuggiato, cioè 120 grammi cacio cavallo e 40 grammi parmigiano versandovi sopra due cucchialate di sugo rivolgendoli con un forchettone, serviteli fumanti.

Se poi li vorrete servire al pomidoro, allora adoprerete due parti di salsa tomatiche ed una di sugo. Al burro e formaggio, invece del sugo, farete fondere il burro versandolo sopra i maccheroni informaggiati.

§ 57. **Pasta casalinga** (Pâte bourgeoise).

In 640 grammi di farina ponete un po' di sale ed otto o dieci uova, formatene una pasta piuttosto dura che lascierete riposare per dieci minuti. Indi la stenderete col matterello (rouleau) fina più che potete. La lascierete asciugare, indi la taglierete con coltello, o coppa-pasta, facendone tagliatelli, lasagne, quadriglie, rotondini, come più vi aggrada. E ve ne servirete tanto al brodo come al burro od al sughillo, come le altre paste.

§ 58. **Gnocchi all'allemana** (Speck nödel).

Fate tostare in 80 grammi di burro 220 grammi mollica di pane francese tagliata a piccoli dadi, aggiungete 165 grammi di lardo ben nutrito, 55 grammi di presciutto questi egualmente tagliati a piccoli dadi; gettate il tutto in un litro di latte, che lascierete riposare per cinque minuti circa onde il mezzo del pane si imbibisca bene; in seguito ponetevi della farina fina, un pochetto di prezzemolo e mezzo spicchio di scalogno triturati, quattro gialli d'uova e sale; formatene una pasta non tanto dura, spolverizzate il tavolo con farina, e formate tante pallottole grosse 4 o 5 centimetri di diametro, fatele cuocere in un buon brodo con un piccolo grano in polvere di zafferano, per tre quarti d'ora; li verserete poi nella zuppiera con un poco del suo liquido.

Questa sorta di gnocchi sono molto usati in Germania, e se ne fa con ogni sorta di carne, non però mai senza il lardo (cioè lo *speck*) di cui porta il nome.

Si servono anche asciutti; allora mettonsi nel piatto e vi si pone sopra del pane grattuggiato tosto al burro. Vi si può fare anche un letto di kraut, od altre verdure, o con una salsa alle cipolle. In quest'ultimo caso fate friggere nel burro delle cipolle tagliate a fette sottili, e quando avran preso un color biondo, aggiungetevi un poco di spagnuola, (vedi nel cap. II) lasciate bollire per dieci minuti, indi versatela sopra i gnocchi.

DELLE MINESTRE MAGRE (*DES POTAGES MAIGRES*).

§ 59. **Brodo magro** (Bouillon maigre).

Nei giorni di magro si può fare buoni brodi e sughi con diverse specie di pesci e legumi. Pel brodo di pesce prendete 640 grammi di luccio, 320 grammi di rane, un carpio, o qualunque altro pesce ben forbito; fate soffriggere in una cazzeruola un poco di burro, una cipolla, una carota, un ramicello di sedano, bagnateli con sei o sette litri d'acqua, e ponetevi li detti pesci. Fatelo bollire, schiumatelo, salatelo e dopo due ore di ebollizione passate leggermente il brodo allo staccio. Si fanno dei brodi anche con soli gamberi, dopo averli scottati nell'acqua, (un chilogr.) levatene le code, pestateli e fateli soffriggere con un poco di burro, indi si ammoglierà con due litri d'acqua aggiungendovi un piccol *bouquet*, sale, 6 grani pepe intiero e poi compite come sopra. Si fa il brodo con rane sole, ed anche con ogni sorta di pesce misto con legumi.

NB. Il brodo di sole rane bollito assieme ad un poco di vitello, riesce molto corroborante per gli ammalati.

§ 60. **Sugo magro** (Jus maigre).

Mettete in una cazzeruola 160 grammi di burro, tre cipolle ed una carota tagliate a fette; mettete al fuoco, adagiandovi sopra un chilogramma di luccio o di carpione tagliato a pezzi; fate soffriggere a poco a poco rivolgendo di tempo in tempo, e quando avrà un color biondo, bagnate con un bicchiere di vino bianco: indi riempite d'acqua o brodo la cazzeruola, ponendovi sale se occorre, quattro chiovi di garofano, un ramicello di sedano, e se avete degli scheletri d'altri pesci, aggiungeteli; lasciate bollire per un'oretta, indi passate il sugo allo staccio in una terrina, e ve ne servirete alle occorrenze.

§ 61. **Zuppa alle cipolle** (Soupe aux oignons).

Disponete 160 grammi di burro, tagliate a piccoli dadi quattro cipolle di mediocre grossezza, fate soffriggere il tutto in una cazzeruola, e quando abbia preso un colore biondo-chiaro, bagnate con un litro di brodo, fate bollire per venticinque minuti circa, indi versate in una zuppiera sopra del pane tostato. E servite con formaggio a parte.

§ 62. **Paste fine alla giardiniera** (Pâtes fines à la jardinière).

Tagliate a piccoli dadi una carota, una rapa, un ramicello di sedano bianco ed un pomo di terra, fateli cuocere in un litro di brodo magro, indi gettatevi 90 grammi di paste fine, come vermicelli, anellini, armandolette; e quando siano cotte aggiungetevi un pugnetto di formaggio e servitele.

§ 63. **Panata di brodo burrato** (Panade au beurre).

Prendete 80 grammi di pane, tagliatelo a minuti quadretti, poneteli in una cazzeruola con mezzo litro d'acqua, 25 grammi di burro, poco sale, 10 grammi di formaggio, e lasciate bollire per un quarto d'ora, indi versatelo nella zuppiera, legandolo con due tuorli d'uova, se credete.

Nella medesima maniera si fa col pane grattuggiato (pantrito) sì in magro che in grasso, tanto in brodo semplice quanto in brodo sugoso. È necessario però lasciarlo bollire lungo tempo, acciò perdasi il gusto farinaceo del pane; servite con formaggio grattuggiato a parte.

§ 64. **Zuppa alle erbe** (Soupe aux herbes).

Prendete 200 grammi per qualità di spinacci, cerfoglio, lattughe, foglie di broccoli o di coste, tagliate grossolanamente, lavate bene e fate soffriggere dette verdure per un momento in una cazzeruola con 150 grammi di burro, indi bagnatele con due litri di brodo od acqua, aggiungendovi sale, se occorre, e un pochettino di spezie, stemperate con un poco di brodo nella zuppiera, quattro tuorli d'uova, versatela in seguito sopra pane tostato al burro o semplice, e servitela con un po' di formaggio a parte.

Nella stessa maniera potrete fare la zuppa con ogni sorta di verdure, e queste anche sole, cioè con soli spinacci, sole rape, ecc.

§ 65. **Minestra di riso** (Potage au riz).

Le minestre di riso in magro si fanno nello stesso modo che in grasso, adoperando brodo e sughi magri al luogo dei grassi, ed invece della triturata di lardo, ponete un pezzetto di burro. Potete fare la minestra con brodo all'aglio, friggendo cioè del burro con qualche spicchietto battuto; quando ha preso un colore biondo-chiaro, bagnate con acqua. Del liquido così preparato servesi pel brodo, ma questo metodo è molto volgare e poco adottato, atteso che pochi sono i palati che gustano l'aglio.

§ 66. **Riso alla purée** (Riz à la purée).

Fate cuocere il riso in brodo semplice, indi colatelo e mettetelo nella *purée* che gli avete destinato. (Ponendolo crudo a bollire nella *purée*, è facile che si attacchi al fondo della cazzeruola e prenda un gusto di fumo). Il riso poi porterà il nome della *purée* di, ecc., secondo la qualità del legume adoperato.

§ 67. **Risotto alla certosina** (Risotto à la certosine).

Fate un risotto alla milanese come già abbiamo descritto, senza zafferano, però adoperando brodo e sugo magro, ammalgamatelo bene in ultimo con un pezzettino di burro fresco, poi versatelo nella zuppiera, gettandovi sopra una guernitura alla certosina (vedi nelle salse e guerniture).

NB. Si fanno pure dei risotti in magro, versando sopra altre guernizioni, per esempio, ai funghi, ai tartufi, alle ostriche, ai mitoli, ecc., portando il nome della guernitura, come risotto ai tartufi, ai funghi, ecc.

§ 68. **Risotto alla veneziana** (Risotto à la vénitienne).

Questa sorta di risotto è semplicissimo: si fanno cuocere 500 grammi di riso per quindici minuti in un litro e mezzo d'acqua con sale o brodo, indi si cola e si versa così duretto nella zuppiera, mettendovi sopra del formaggio grattuggiato, rivolgendolo poi con 120 grammi di burro crudo intiero.

§ 69. **Risotto alla parmigiana** (Risotto à la parmaisane).

Esso non differisce dal precedente; solo farete friggere il burro che sia rosolato; allora pongonsi alternativamente nella

zuppiera uno strato di riso spolverizzato di formaggio, ed uno strato di burro bollente, facendo così due o tre suoli di seguito.

§ 70. **Risotto alla contadina** (Riz à la paysanne).

Il risotto alla contadina si fa cuocere con sola acqua e sale ed anche con verdura; per la cottura, occorrono diciotto minuti, compita questa, colatelo, mettete in una padella 120 grammi di burro, postovi il riso asciutto, rivolgetelo tre o quattro volte, fatelo arrosolare solo, o con cipolline triturate, e aggiuntovi un po' di formaggio, servite.

NB. Tutte le minestre di riso, risotto, ecc., devonsi cuocere e servire al punto giusto di cottura, e quindi è necessario di prepararle al momento opportuno.

§ 71. **Zuppa provinciale alle lenti.**
(Soupe de lentilles à la provençale).

Prendete 600 grammi di lenti ben mondate da pietruzze o altro e lavate, lasciatele a bagno nell' acqua tiepida almeno un'ora circa, se sono secche (il che gioverà meglio alla cottura). Fate friggere 50 grammi di olio fino, 100 grammi di burro, due cipolle tagliate a quadrettini, due porri ed un poco di sedano tagliuzzato, rivolgendoli nella cazzeruola; quando avranno preso un color biondo, bagnate con quattro litri di acqua o brodo con sale, aggiuntovi un ramicello di salvia e due grammi di spezie, allora gettatevi le lenti, lasciatele bollire per tre ore, e servitele sole in una zuppiera. Si può aggiungere a bollir insieme degli spinacci, delle foglie di cappucci (verze); nei giorni d'olio poi, si sopprimerà il burro aumentando un poco d'olio.

§ 72. **Delle purées magre** (Des purées maigres).

Si fa ogni sorta di *purées* magre, come si è detto delle grasse, solo adoperando brodi e sughi magri.

§ 73. **Minestra di zucche al latte** (Soupe de courges au lait).

Dopo aver levata la scorza ed i semi a due chilogrammi di zucche, ponetele in una cazzeruola con un po' di acqua bollente; lasciatele cuocere adagio, indi versatele sopra uno staccio, passandole asciutte, riponetele in seguito nella caz-

zeruola diluendole con del latte, un poco di sale ed un po' di burro formandone una specie di *purée;* fate ribollire, versando in una zuppiera con crostini di pane tosto al burro.

§ 74. **Zuppa purée alle rane** (Soupe purée aux grenouilles).

Dopo aver ben pulite un chilogramma di rane, levatene le polpe e fatele saltare in una padella con 90 grammi di burro, bagnandole con mezzo litro di brodo od acqua e sale, finite di cuocerle a fuoco dolce; pestatele asciutte in mortajo, aggiungendovi una mollica di pane soffice imbevuta nel sugo che vi è rimasto nella padella: passate il tutto allo staccio, dilatate con un po' di brodo facendola scaldare ma non bollire, e versatela sopra del pane tosto, che avrete inzuppato con brodo bollente di magro.

§ 75. **Bisque magra o purée di gamberi.**

(Vedi nelle zuppe grasse bisque).

§ 76. **Miscea di pesci alla provinciale**
(Bouilla baisse à la provençale).

Ponete 340 grammi di carpione, altrettanto di anguilla di mare, un merlano, una sogliola piuttosto grossa, un pesce cappone ed una piccola aragosta; forbite e lavate bene. Mettete in una cazzeruola 80 grammi d' olio d' uliva fino, due litri di acqua e sale, del prezzemolo, una cipolla, un pizzico di finocchio, uno spicchio d'aglio, il tutto triturato. Quando questa specie di *courtbouillon* comincierà a bollire, mettetevi li detti pesci, schiumando bene e procurando una giusta cottura, cioè un quarto d'ora circa. Allora servite il pesce asciutto sopra un piatto, mettendo il brodo in una terrina con delle fette di pane semplici o grilliate.

§ 77. **Zuppa caneffe di cavoli fiori**
(Soupe quenelles de choux fleurs).

Fate cuocere una testa mezzana di cavoli fiori, sgocciolatele bene e ponetele in un mezzo litro circa di *bechemelle magra* (vedi nelle salse), legandola con sei tuorli d'uova, sale, un pochetto di lodigiano grattuggiato, un grano di noce moscata, amalgamate un momento al fuoco senza lasciarle bollire; versatele sopra un piatto e lasciatele raffreddare, in seguito fa-

tene tante pallottoline, che immergerete nell'uovo, indi nel pane; fatele friggere nella *frittura* (vedi nelle salse e guerniture) in modo che acquistino un bel color biondo, ponetele poi in una zuppiera, versandovi sopra del brodo magro, e servite con formaggio lodigiano a parte.

§ 78. **Zuppa caneffe di pesce** (Soupe quenelles de poissons).

Questa zuppa non consiste in altro che nel fare della farsa caneffe di pesce (vedi nelle salse e guerniture) formandone tante olive, impanandole, e finite la zuppa come la precedente.

§ 79. **Zuppa alle ostriche, alle cape ed ai mitoli, ossia datteri di mare.** (Soupe aux huitres, aux moules et aux elovisses).

Dopo ben lavato un venti dozzine di mitoli (cape nere), ponetele a bollire in pochissima acqua; a un certo grado di calore, essi si apriranno, allora levatene i gusci, fate soffriggere a color biondo, una cipollina ben triturata in un 100 grammi di burro ben fresco, aggiungetevi un cucchialetto di farina, bagnatela coll'acqua che avran reso i gusci, ed un mezzo litro di brodo, ponganși i mitoli, e dopo un dieci minuti d'ebollizione, ponete due tuorli d'uova in una terrina, dilatateli con un po' del detto brodo, ponetevi delle fette di pane tosto, versandovi sopra il rimanente.

Le cape e le ostriche, avendo generalmente una scorza ruvida e terrosa, le aprirete prima e verserete tanto l'acqua quanto le ostriche nella cazzeruola, facendo in seguito l'operazione sovr'accennata.

§ 80. **Zuppa alla santé** (Soupe à la santé).

Questa, già descritta nelle zuppe di grasso, non differisce se non nell'adoperare brodi magri.

§ 81. **Ravioli magri** (Rabioles maigres).

Pesate 250 grammi di filetti di luccio, o pesce persico, o carpione, ecc., scottateli in tegghia con 80 grammi di burro, poneteli nel mortajo con 110 grammi di mollica di pane ammollato nel brodo e spremuta, 50 grammi di burro, un poco di spezie, sale, 80 grammi di cacio lodigiano grattuggiato e due tuorli d'uova, passate allo staccio, e terminate i ravioli, come abbiamo detto alla milanese.

§ 82. **Cannoncelli alla bresciana** (Cannelons à la bressane).

Questa minestra è del tutto campagnuola. Apparecchiate 640 grammi di farina, e con soli 140 grammi farete una polenta dura al fuoco con acqua e sale, indi mettete il rimanente della farina sulla tavola, facendo un vano nel mezzo; ponete ivi sei rossi d'uova e la polenta; quando è quasi fredda, impastatela bene, formandone un pastone piuttosto duro, aggiungendo perciò, se occorre, dell'altra farina, fate una farsa, prendendo delle foglie di verzotto o di broccoli, scottate e triturate ben fine, soffriggansi in un padellino con una cipollina ben triturata, 140 grammi di burro, sale, droghe, ponetela in una terrina, aggiungendovi un poco di pane e formaggio grattuggiato, legate la farsa con qualche tuorlo d'uovo secondo la quantità. Spolverizzate la tavola con farina, stendetevi col matterello (*rouleau*) ben fina la pasta, mettendo sull'estremità di essa un cordone di farsa, doratela coll'uovo battuto, e fate rotolare l'estremità sopra la farsa, formandone una canna, unendo col pollice la lunghezza del cannoncello; tagliate questo col coltello della lunghezza del pollice e terminate l'operazione secondo la quantità che ne vorrete fare. Disponete una grande cazzeruola o caldajo al fuoco con acqua abbondante e sale, e quando bollirà, versatevi i detti cannoncelli, che in dieci minuti circa di bollitura saranno cotti; allora col mestolo forato levateli dall'acqua, lasciateli sgocciolar bene, poneteli poi in una zuppiera, spargendovi sopra del formaggio lodigiano grattuggiato e del burro tosto.

§ 83. **Gnocchi alla romana** (Gnocchi à la romaine).

Ponete in una cazzeruola 150 grammi di farina di semolino in grano, con 50 grammi di farina bianca, fatela sciogliere senza grumoli con un litro circa di latte, e posta al fuoco, continuate a mescere con un mestolo, facendoli bollire per una mezz'ora circa; unitevi sei tuorli d' uova, un po' di sale, e fatto un bollo, versate la composizione sopra lastre bisunte di burro dell'altezza di un centimetro, e quando sarà raffreddata, tagliatele con un coppa pasta di tre centimetri di diametro, rivolgeteli nel formaggio lodigiano grattuggiato, indi, bisunto di burro un piatto resistente al fuoco, poneteli sopra in corona, e spolverizzati di formaggio lodigiano, versatevi sopra 60 grammi di burro, fateli cuocere al forno forte per mezz'ora circa, e quando saranno di un bel colore biondo serviteli fumanti.

§ 84. **Gnocchetti della signorina** (Gnocchetti de la mademoiselle).

Fate bollire un litro circa d'acqua con poco sale in una cazzeruola, ritiratela sull'angolo del fornello, versatevi della farina bianca stacciata, rimuovendola con un cucchiajo di legno facendone una polenta dura più che potete. Quando sia ben cotta, versatela sopra la tavola spolverizzata di farina, lasciandola ivi quasi del tutto raffeddare, amalgamatevi 300 grammi di farina con otto rossi d'uova, lavorandola bene, e spolverizzata nuovamente la tavola di farina, rotolate un poco alla volta la pasta e tagliate tante nocciuole; prendete una grattaruola, e dalla parte opposta di essa, che infarinerete, fate scorrere uno ad uno i pezzetti di pasta colla punta del dito pollice. In seguito, in una grossa cazzeruola d'acqua bollente con sale, fate cuocere un dieci minuti i pezzetti preparati, levateli poi con mescola forata, sgocciolateli e metteteli in una zuppiera mescolandoli col burro crudo o tostato e del formaggio lodigiano grattuggiato; vi si aggiunge, se si vuole, un pizzico di cannella in polvere.

§ 85. **Gnocchi ordinari** (Gnocchi ordinaires).

Mettete in un catino 600 grammi di farina bianca, 150 grammi di pane grattuggiato, 100 grammi di burro liquefatto, 50 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato ed otto grossi pomi di terra pelati, cotti nel latte e passati allo staccio; sei uova intere ed un poco di sale. Amalgamate il tutto, versandovi del latte a poco a poco con un cucchiajo di legno, e quando ne avrete formata una pasta piuttosto molle, battetela bene per ben tre quarti d'ora con una paletta di legno, acciocchè la pasta divenga soffice. Preparata una grossa cazzeruola o pentola, fatevi bollire dell'acqua abbondante con sale, prendete nelle mani due cucchiaj da bocca, colla mano sinistra levate una cucchialata di pasta e colla destra fatela cadere nell'acqua bollente, immergendo nell'acqua di tempo in tempo i cucchiaj, acciò la pasta cada più liberamente. Dopo un quarto d'ora circa di ebollizione, potreste condizionarli come i precedenti detti della signorina, ovvero li metterete in una grossa tegghia con burro crudo abbondante, del formaggio grattuggiato, un pizzico di droghe, due bicchieri di *crema*, cuocendoli in seguito nel forno; quando avranno preso un color biondo sopra, ritirateli e serviteli.

§ 86. **Gnocchi dell'operaja** (Gnocchi de l'ouvrière).

Pelate due chilogrammi di pomi di terra levandone bene la buccia, tagliateli a quarti, fateli cuocere in cazzeruola coperti di acqua; e quando saranno ben cotti, sgocciolateli e poneteli bollenti su di una tavola, e col matterello (cannello) schiacciateli, riducendoli come una pasta; aggiungetevi 100 grammi di farina e sei tuorli d'uova, e dopo averli ben amalgamati, fatene tanti gnocchetti come si disse della signorina.

NB. Qualora fossero troppo teneri, mescetevi della farina, affinchè sieno ben asciutti.

§ 87. **Delle paste** (Des pâtes).

Tutte le paste si servono tanto al brodo che al burro od al sughillo. Facendole al brodo, si cuoce come abbiamo detto delle paste grasse, adoperando in sua vece brodo magro, aggiungendovi un pezzettino di burro. Facendole al burro, non avete che a cuocerle più o meno, secondo la qualità più o meno grossa della pasta, in acqua bollente e sale, indi sgocciolatele, ed asciutte, servitele in una zuppiera tanto al burro crudo che fritto, versandovelo sopra, aggiungendovi però un poco di formaggio grattuggiato.

Al sughillo poi, dopo averle sgocciolate, fatele saltare in una tegghia con un pochettino di burro, indi bagnatele con una mescolata di spagnuola magra, un cucchialetto di salsa pomi d'oro, un pugnetto di cacio grattuggiato ed un grammo di noce moscata rapata.

§ 88. **Paste trifolate** (Pâtes aux anchois).

Cotto un mezzo chilogrammo di pasta nell'acqua e sale sgocciolatela, disponete in una tegghia 100 grammi di burro, un pochettino d'olio, qualche acciuga, uno spicchio d'aglio o scalogno ed un po' di prezzemolo triturati. Fate soffriggere un istante le dette materie muovendole con un cucchiajo, indi gettatevi la pasta e fatela saltare bagnandola con un poco di sugo magro, ed aggiungendo un po' di cacio grattuggiato. Si può anche unire qualche tartufo affettato all'atto di servire nella zuppiera.

§ 89. **Dei fagiuoletti, ed altri legumi secchi**
(Des haricots blancs, et autres legumes secs).

Dopo aver mondato 500 grammi di fagiuoletti od altri legumi dai diversi semi e pietruzze che ponno contenervisi, lavateli e metteteli a bagno nell'acqua tiepida per cinque o sei ore, indi fate un soffritto con 100 grammi di burro, 50 grammi per sorte di sedano, cipolle e porri; il tutto triturato, lasciando loro prendere un color biondo-chiaro, bagnateli con brodo od acqua e sale, indi mettetevi i fagiuoletti od altri legumi, con due grammi di salvia, e quando li conosciate a perfetta cottura, serviteli. Questa zuppa è di famiglia.

§ 90. **Latte di gallina** (Lait de poule).

Dilatate in mezzo bicchiere d'acqua quattro rossi d'uova, 70 grammi di zuccaro e tre goccie d'acqua di fior d'aranci di Nizza, agitando bene il tutto col frullo, in seguito versatevi un bicchiere e mezzo di acqua bollente, agitatela nuovamente onde si amalgami bene, e servitelo in una tazza.

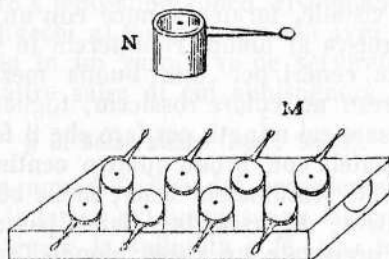
CAPITOLO SECONDO.

Delle Salse e delle Guerniture
(Des sauces et garnitures).

È questa una delle più belle parti dell'arte cucinaria, e l'artista deve esservi bene istruito, poichè essa dà l'ornamento ed il gusto più allettante a'piatti che presentansi sulle

tavole. Senza buone salse e belle guerniture, non si riuscirà ad avere quelle gradevoli variazioni nelle vivande, le quali stuzzicano l'appetito dei convitati. Perciò molto interessa il saperne la preparazione, che è una delle basi fondamentali della cucina. Esse sopratutto devono essere ridotte e ristrette onde si senta il gusto prelibato della loro essenza secondo la loro natura.

§ 1. **Del bagno-maria** (Du bain-marie).

Sarebbe d'assai comodità al cuciniere il servirsi di un grande *bagno-maria*, il quale conterrebbe tanto le vivande le quali non hanno più bisogno di ebollizione, quanto le salse e guerniture già preparate e messe in cazzeruole cilindriche con coperto le quali sono di forma alte e strette onde conservino più a lungo il liquido che vi si pone, atteso che col tempo per la concentrazione del calore dell'acqua verrebbero ad asciugare. Avvertesi però che il bagno-maria deve gorgogliare ma non bollire. A schiarimento eccovi qui sotto i disegni tanto dell'uno che dell'altro: *N* cazzeruola, *M* bagno-maria completo.

Si chiama pure bagno-maria quello che praticasi per la cottura di diversi flani, plumpoddinghi, ecc., in tal caso dispongasi il *timbalo* ossia *stampo* in un recipiente d'acqua che arrivi per lo meno ai due terzi; in mancanza di forno vi porrete sopra un coperto con cenere calda, e facendo gorgogliare la cazzeruola dell'acqua, ma non bollire. Secondo la grossezza della materia del timbalo o stampo si darà un tempo proporzionato alla cottura, e di ciò si parlerà nei singoli articoli.

REGOLA GENERALE PEI PUBBLICI STABILIMENTI.

Dal mezzo dì ad un'ora il bagno-maria motore della Cucina deve essere compito, per esempio il primo di spagnuola,

il secondo di vellutata, il terzo di salsa piccante, il quarto di pomi d'oro, il quinto di sugo ristretto e chiarificato per gli arrosti e gratelle, il sesto di brodo secco (*glâce de viande*), in seguito tutte le guerniture e salse che vi abbisogneranno nella giornata: con questo mezzo il servizio andrà regolarmente.

§ 2. **Salsa spagnuola fina** (Sauce espagnole fine).

In una cazzeruola alta, e piuttosto larga mettete **140** grammi di burro, altrettanto di lardo, e **120** grammi di presciutto tagliati a sottili fettine, una noce di vitello, una o due pernici o gallina, qualche scorticatura di carne, bagnate con una cucchialata di brodo, coprite la cazzeruola, e fatela andare a fuoco ardente. Quando si troverà quasi asciutta, coprite il fuoco con della cenere, per facilitare il sudore della noce, affine di ottenere tutto il sugo, risultato importante di una spagnuola perfetta. Bisognerà però avere gran cura nella sua riduzione, che il fuoco non la faccia attaccare, altrimenti tutto sarebbe perduto, perchè contrarrebbe un odore cattivo ed un gusto amaro. Quando comincierà a colorarsi di un biondo appena visibile, forate, la noce con un coltello, affine che il sugo si unisca al fondo: rimetterete in seguito la cazzeruola sopra le ceneri per una buona mezz'ora circa, e quando avrà preso un colore rossiccio, toglietela dal fuoco, lasciandola riposare sei minuti, per fare che il fondo possa ben distaccarsi. Bagnatela con brodo quattro centimetri di più del livello delle carni, schiumatela bene, fatela bollire per quattro ore consecutive, digrassatela e fatela passare per lo staccio, in seguito preparate un rosso biondo (vedi più avanti) che dilaterete col suo liquido a poco a poco, affine di liquefarla senza grumoletti. Gettatela nella cazzeruola incorporando tutto assieme, aggiungete una carota, qualche fungo tagliuzzato, due rami di prezzemolo, una cipolla con sei chiovi di garofano, uno scalogno. Lasciatela bollire adagio per due ore sull'angolo del fornello, schiumatela bene e digrassatela. Questa salsa deve essere di un bel colore, cioè nè troppo pallida, nè troppo bruna: quando è ben fatta, si troverà di un gusto gradevole: ella deve essere ben legata, ma non troppo densa. Passatela alla salvietta in una terrina, indi mettetela nella cazzeruola del bagno-maria per il bisogno della giornata, conservando il rimanente in un luogo fresco. Se si vorrà farla più aromatica, vi si unirà una mezza bottiglia di vino Marsala, Madera e simili.

§ 3. **Salsa spagnuola economica** (Espagnole economique).

Nel fondo di una cazzeruola distendete 180 grammi di fettine di lardo, qualche fettina di presciutto o salame, 200 grammi circa di grasso o di burro, tre o quattro cipolle tagliate grosse pel fianco, mettendovi sopra delle scaricature di carni, carcassi, zampe di volatili, ecc., ma non selvatico (fuori delle pernici o quaglie), tagliuzzato il tutto e lavato. Fate cuocere a fuoco moderato, e quando comincierà a soffrigere, bagnate con una mezza cucchialata di brodo, lasciatela ridurre mettendola in seguito sopra ceneri calde, e quando avrà preso un colore rossiccio, bagnatela con brodo aggiungendovi una carota, un ramicello di sedano, un po' di prezzemolo otto chiovi di garofano, dodici grammi di pepe e ponetevi allora a proporzione un rosso biondo (vedi) e terminate l'operazione come qui sopra.

§ 4. **Rosso biondo** (Roux blond).

Fate liquefare 300 grammi burro in una cazzeruola aggiungendovi 120 grammi circa di farina di frumento a proporzione, fatela soffriggere a lentissimo fuoco, rivolgendola spesse volte acciò non si attacchi al fondo, e quando avrà preso un color biondo, versatelo in un vaso, e ve ne servirete per legare la spagnuola, od altre salse di cui abbisognerà.

§ 5. **Rosso bianco** (Roux blanc).

Cotesto rosso non differisce dal precedente, solamente si deve sciogliere la farina nel burro senza lasciarla soffriggere; essa serve per legare la vellutata e le salse bianche.

§ 6. **Spagnuola ridotta** (Espagnole réduite).

Prendete della spagnuola fina od economica, aggiungetevi altrettanto *consommé* poco salato, facendolo bollire prima con qualche pellicola di fungo o tartufo, passatela allo staccio in un *sauté* (padellino), schiumatela ed agitatela col mescoletto acciò non si attacchi al fondo. Quando avrà preso abbastanza consistenza, il che conoscerete per mezzo del mescoletto, che vedrete tinto di un poco di lucido, allora sarà ridotta a perfezione, e ve ne servirete per le guernizioni, verdure, minute, ecc. Vi si può aggiungere un po' di Madera secco, od altro vino di liquore per quei palati che lo amano. In mancanza di *consommé* potrete mettervi un pezzettino di brodo secco (*glâce*); ciò non varierebbe l'operazione.

§ 7. **Brodo secco** (Glâce de viande)

Nelle grandi cucine si fanno dei brodi ridotti con ogni sorta di scaricature di carne di manzo, di vitello, di pollame, dopo averle ben lavate facendole bollire per cinque o sei ore nell'acqua senza sale a piccolo fuoco: allora si passa il liquido allo staccio digrassandolo bene. In seguito si ripassa alla salvietta (nel caso che questo liquido fosse torbido per essere stata l'ebollizione troppo gagliarda, sarà bene chiarificarlo con due bianchi d'uova sbattuti in due bicchieri d'acqua chiarificando il liquido con una lenta ebollizione, ed indi passandolo alla salvietta). Fatelo ridurre a gran fuoco levandone tutta la schiuma che essa produrrà, distaccando il fondo di tempo in tempo con una spatola di legno, e quando sarà ridotto alla consistenza di un siroppo, versatelo in un vaso. Esso serve (mettendone un bocconcino in un piccolo bagno-maria liquefatto con un cucchiale di brodo, e col pennello, o tre o quattro penne di coda di pollo legate assieme) di glassare ogni sorta di vivande, ottenendo una bella vernice lucida sopra l'oggetto che si glassa: serve per ajutare le diverse salse o brodi, i quali non fossero troppo sostanziosi, serve pei viaggiatori, pei quali, stemperato un pezzetto nell'acqua calda e bollito con un poco di sale, è un brodo estemporaneo.

Si fa il detto brodo ridotto, col manzo solo, col vitello, con polli, colle pernici o colle quaglie, o mischiando assieme diverse carni, ma questo è molto particolare, essendo di gran spesa, atteso la molta quantità di carne e volatile che abbisogna per farlo.

Si fanno dei brodi ridotti cogli avanzi delle carni ed ossa, di sughi, o di altri fondi, ma non legati con farina, facendoli bollire lungamente; però questa sorta di brodo secco non ha quella bontà e quella forza che si ottiene componendolo con carni fresche e crude.

§ 8. **Brodo secco chimico** (Glâce chimique).

Questo è un nuovo processo per ottenere la parte più nutritiva e l'osmazoma delle carni; piccole bricciole di esso è abbastanza per nutrire e fortificare lo stomaco di chiunque, atteso che il precedente contiene in sè la parte gelatinosa della carne, mentre questo contiene la sola parte sugosa ed osmazomica di essa. Or ecco il processo: Prendete una coscia di bue magra, tagliatela in diversi pezzetti, indi lasciatela a

bagno due o tre ore nell'acqua, in seguito schiacciatela sotto un torchietto, acciò ne esca tutto il sugo che in essa si trova, il quale cadrà in un qualche recipiente. Prendete il detto sugo, riducetelo al fuoco in una consistenza ristretta, indi versatelo in un vaso. Questa sorta di brodo secco sarà riconosciuto più perfetto e più aromatico che il precedente, atteso che si può darne una dose piccola come un pisello ad un ammalato, senza recargli alcun pregiudizio. Si fa il medesimo brodo ridotto anche col vitello. La carne poi, essendo privata del suo sugo nutritivo, non è buona più a nulla.

§ 9. **Glasso di vitello** (Glâce de veau) (1).

Prendete due garretti di vitello, due galline vecchie, tagliate il tutto a pezzi, risciaquateli bene nell'acqua, mettetevi un *bouquet* (vedi capitolo I, del brodo), riempite la cazzeruola con dell'acqua filtrata, schiumatela bene e fatela bollire per cinque ore continue a fuoco lento, in seguito digrassate e fate passare alla salvietta riducendo il glasso come sopra.

§ 10. **Glasso di legumi** (Glâce de racines).

Prendete una quantità di radici, come carote, cipolle, porri, rape, uno scalogno (*échalotte*) con tre o quattro chiovi di garofano, tagliateli a grossi tranci, ammolliteli con del brodo od acqua a livello dei legumi. Quando il brodo avrà preso una certa densità, passatelo leggermente allo staccio, fatelo ridurre e mettetelo in un bagno-maria legandolo con un pochetto di burro al momento di servirsi.

§ 11. **Salsa romana** (Sauce romaine).

Tagliate a dadicciuoli 500 grammi di vitello, 160 grammi di presciutto, un piccione ben lavato e sbianchito, 80 grammi di burro, due carotoline, una cipolla, mezza foglia di lauro, tre chiovi di garofano ed un pizzico di noce moscata, soffriggete a fuoco dolce, rivolgendo di tempo in tempo, finchè sia il tutto ridotto ad un color biondo-chiaro. Prendete dodici rossi d'uova duri, pestateli, passateli allo staccio, mescolandoli col detto soffritto, bagnateli con un litro e mezzo di latte, liquefacendolo a poco a poco nella cazzeruola formandone un sol corpo, salatela poco e fatela bollire sull'angolo del fornello per un'ora e mezza circa; passate in seguito la salsa allo staccio.

(1) Riduzione liquida del vitello.

§ 12. Salsa vellutata (Sauce veloutée).

Mettete in una cazzeruola una noce (fesa) di vitello ed una gallina posta nell'acqua un paja d'ore e ben lavata e pulita, bagnate con un poco di brodo chiaro la spessezza della noce, schiumatela bene, coprite la cazzeruola e fatela andare a fuoco ardente, e quando comincierà a restringersi, pungete la carne per estrarne il sugo, mettendo la cazzeruola sopra ceneri calde; ed avanti ch'essa prenda il minimo colore riempitela con un *consommé* o brodo chiaro, da cui dipende la bianchezza della salsa. Schiumatela nuovamente, aggiungendovi un *bouquet* (vedi), e 15 grammi di funghi bianchi; stemperatevi a proporzione un poco di rosso bianco (vedi qui sopra) col suo liquido acciò si leghi e si condensi un poco, lasciatela bollire due ore, digrassatela, e fatela passare allo staccio, rimuovetela come abbiam parlato della spagnuola.

§ 13. Salsa vellutata economica (Veloutée économique).

Farete la vellutata cogli avanzi di scaricature di vitello o pollame, facendoli depurare bene nell'acqua tiepida per estrarne tutto il sanguigno che potrebbero contenere: in seguito metteteli nella cazzeruola terminandone l'operazione come l'articolo precedente.

§ 14. Salsa alemanna (Sauce allemande).

Versate in una cazzeruola quattro quintini di vellutata ed una eguale quantità di *consommé*, riducendola a densa salsa, agitandola con mescoletto di legno acciò non s'attacchi al fondo, legatela a poco a poco con due o tre rossi di uova in un'altra cazzeruola, indi mettetela a fuoco dibattendola continuamente fin che siasi prodotto un piccolo ebollimento; ritiratela e servitevi all'occorrenza.

§ 15. Salsa alemanna economica (Allemande économique).

Dopo aver lasciato a bagno nell' acqua tiepida e lavato mezzo chilogrammo di vitello, tagliatelo a piccoli tranci, fatelo scottare in 90 grammi di burro, gettatevi un poco di farina, rivolgetelo e bagnatelo subito con mezzo litro di brodo, aggiungetevi una carotolina, una cipolla intiera, con quattro chiovi di garofano, un ramicello di sedano ed uno di prezzemolo intiero, 20 grammi di funghi verdi o 8 grammi secchi, lasciatela bollire un'ora e mezza, digrassatela, passatela allo staccio e legatela con due rossi d'uova come la precedente.

§ 16. **Sugo stuffato** (Jus à l'étufade).

Mettete nel fondo di una cazzeruola 160 grammi di burro, altrettanto di lardo tagliato a sottili fette, qualche fettina di presciutto o salame crudo, due o tre cipolle tagliate grosse rotonde (perchè così sono meno facili ad abbruciarsi) disponete sopra del manzo tagliato a pezzi, e qualche scaricatura di carne di vitello o pollame se ne avete. Fatelo soffrigere a fuoco moderato bagnandolo di tempo in tempo con qualche bicchiere di brodo, rivolgetene i pezzi di carne, e quando avrà preso un color rossiccio, versatevi del brodo quanto basti da coprire le carni, aggiungetevi una piccola carota, un ramicello di sedano, cinque chiovi di garofano, uno scrupolo di spezie, uno scalogno ed un poco di rosso biondo per legare il liquido. Schiumatelo e lasciatelo bollire quattro ore a piccolo fuoco, digrassatelo e passatelo allo staccio; ve ne servirete per le paste al sughillo, e in diversi casi in luogo della spagnuola.

§ 17. **Besciamella grassa** (Béchamelle grasse).

Prendete un litro e mezzo di vellutata, fatela ridurre a metà con due quintini di *consommé,* unitevi quattro quintini di crema fresca, mescolatela assieme alla vellutata e fatela bollire a fuoco ardente con uno scrupolo di noce moscata in polvere e un po' di sale, agitatela con mescoletto di legno fin a tanto che sia divenuta ben densa, passatela allo staccio, e ve ne servirete per i *ragout,* e guernizioni alla béchamelle, ecc.

§ 18. **Besciamella economica** (Béchamelle économique).

Fate rinvenire in una cazzeruola 100 grammi di presciutto e 300 grammi di vitello tagliati a dadi, una carota, una mezza cipolla intiera, tre chiovi di garofano, 130 grammi di burro, soffriggeteli senza far loro prendere colore. Gettatevi un pugno di farina, rivolgete e bagnate con due litri e mezzo di latte, sale, un pizzico di spezie e noce moscata, lasciatela bollire un' ora e terminate l'operazione come la precedente.

§ 19. **Besciamella magra** (Béchamelle maigre).

Liquefate 130 grammi di burro con 80 grammi di farina, dilatate con quattro quintini di latte o crema, unitevi qualche pellicola di fungo o tartufo, sale, uno scrupolo di noce mo-

scata, mettetela sopra un fornello dibattendola col mescoletto fintanto che bollirà, e lasciatela cuocere mezz'ora per farle perdere il gusto della farina, passatela in seguito allo staccio.

§ 20. Gelatina grassa (Aspic).

Mettete in una cazzeruola 160 grammi di lardo in fette, altrettanto di presciutto, 50 grammi di burro, due grosse fette di cipolla, due garretti di vitello tagliato, una o due galline vecchie, due piedi di vitello, uno di majale; fatela appena soffriggere, indi bagnatela con un bicchiere di vino bianco, lasciate asciugare un momento, versate del brodo a livello delle carni con un piccolo *bouquet* (vedi), e cinque chiovi di garofano. Schiumatela bene, e lasciatela bollire a piccolo fuoco per quattro ore continue, digrassatela e passatela allo staccio in un catino, ponetela a riposare un poco, acciò discenda al fondo la parte più torbida del brodo. In seguito digrassatela nuovamente, e passatela alla salvietta adagio lasciandone a parte il torbido. Mettetela in una cazzeruola con due o tre bianchi d'uova, il sugo di tre limoni, un bicchiere Marsala, od altro vino bianco, 100 grammi di carne magra di bue o di vitello pestata nel mortajo, e vergatela finchè sia bollente. Mettetevi un coperto con ceneri calde, ponendo la cazzeruola sull'angolo del fornello, lasciatela bollire adagio per mezz'ora, passando in seguito il liquido in una salvietta legata sopra le punte dei piedi di una sedia, od altro, mettendovi sotto un recipiente ben pulito. Nella stagione del verno sarà bene mettervi sopra una lastra con ceneri calde per mantenerla liquida, altrimenti si congelerà prima che tutta l'*aspic* sia passata, e così passerà più facilmente.

Succederà alle volte che l'*aspic* non si trovi di quella limpidezza che si desidera: ciò avviene per una ebollizione troppo gagliarda, o perchè il liquido sarà troppo sostanzioso; allora bisognerà chiarificarlo nuovamente col mezzo di due bianchi d'uova, mezzo litro di brodo freddo, vino bianco od acqua, il sugo di un limone mescolandolo bene nel composto, e terminando l'operazione come prima.

Questa gelatina è bene di farla un giorno per l'altro, perchè trovandola gelata, si ottiene con maggiore facilità di levarne il grasso ed il fondo, e si conosce meglio la sua forza. Che al contrario, se è calda, bisognerà metterne un poco in uno stampino sopra il ghiaccio onde conoscerne subito la sua consistenza, e così si potrà sapersi regolare per restringerla od

allungarla, secondo il bisogno, ritenendo per massima di salarla poco, e di correggerla se fa d'uopo al momento che si trova pronta prima di passarla alla salvietta. Questa gelatina potrete farla di due colori, la bianca adoperandola naturale, e la colorita aggiungendovi qualche goccia di glasso biondo di vitello, o di zuccaro al *caramel*.

Per le diverse guernizioni in crostoni è necessario che sia consistente onde poterli dettagliare più agevolmente. In questo fondo di gelatina si fanno cuocere galantine, quaglie, polli, selvatici, ecc. che devono servirsi in gelatina; in questo caso si potrà sopprimere la gallina; aggiungendovi poi nella gelatina un quarticello di leprotto pestato, la renderebbe più lampante. Il piede di majale si può sopprimere nel caso che alcuno non ami quella carne.

§ 21. **Salsa majonnese bianca** (Mayonnaise blanche).

In una piccola terrina mettete due rossi d'uovo crudo, ed un altro cotto duro, un pizzico di sale e pepe bianco in polvere, un poco di sugo di limone, stemperate con mescoletto di legno, adagio; mentre travagliate i tuorli d'uova, fate cadere goccia a goccia dell'olio finissimo (quella quantità che credete tanto perchè basti per un quintino che per un litro), ed a misura che questa salsa si lega ponetevi del sugo di limone, e così continuate lo sfregamento contro le pareti della terrina, che da questo movimento si indurirà, e s'imbianchirà. Quando ne avete di già legata una buona dose, per esempio un mezzo litro, potrete farvi sgocciolare l'olio più allegramente, aggiungendo qualche gocciola di aceto alla serpentaria (*estragon*). Bisognerà porsi in luogo fresco a lavorarla, altrimenti si scomporrebbe, e nella stagione estiva la farete sopra un poco di ghiaccio, e se vorrete essere più sicuri, aggiungetevi un qualche cucchiajo di *aspic* concentrato. Se dasse il caso che la salsa si scomponesse, rifarete l'operazione nel modo su descritto in un'altra terrina unendovi goccia per goccia la majonnese già scomposta. Vi si può unire un cucchialetto di buona senape, o qualche goccia di estratto inglese piccante, per esempio, estratto d'acciughe, *sir sauce*, ecc.

§ 22. **Majonnese alla parigina** (Mayonnaise à la parisienne).

Mettete sopra il ghiaccio in una bastardella, una parte di aceto alla serpentaria, tre parti di olio d'oliva finissimo, e sei

parti di *aspic* (gelatina grassa), poco sale ed un mezzo grano di pepe in polvere, sbattetela bene col foetto, che vi darà una salsa bianca e spungata; al momento poi di servirsi bisognerà scuoterla bene con mescoletto per renderla come una crema densa.

Se l'aceto fosse troppo arrabbiato, ne metterete più poco; e se la volete non acetata, fate uso del sugo di limone in luogo dell'aceto; se poi vi si fosse troppo indurita, farete scaldare un istante la bastardella nell'acqua tiepida, continuando a scuoterla finchè sia ridotta a giusta consistenza.

§ 23. **Salsa remolata** (Sauce remolade).

Fate un poco di majonnese bianca (come sopra), aggiungetevi un triturato di un cocomeretto nell'aceto, 14 grammi di capperi, un po' di prezzemolo, due funghetti all'olio, mescolate il tutto e servitela. Eccellente per pesci alla gradella e per carni fredde arrosto.

§ 24. **Salsa piccante fredda per legumi**
(Sauce piquante froide pour legumes).

Prendete 150 grammi di pinocchi, 80 grammi di mollica di pane inzuppata nell'aceto e spremuta, un rosso d'uova cotto, tre acciughe; pestate il tutto nel mortajo, passate allo staccio, diluendo adagio adagio, con olio, un po' di sale e pepe, versate la salsa, così preparata, sopra i legumi od in una salsiera a parte.

§ 25. **Salsa provinciale calda** (Sauce provençale chaude).

Ponete tre gialli d'uova crudi in una cazzeruola, dilatateli con una cucchialata di salsa *allemanda*, il sugo di un grosso limone, uno scalogno, tre grani di pepe intiero, lavoratela al fuoco come una crema senza lasciarla bollire, passatela allo staccio mettendola nel bagno-maria, ed al momento di servirla vi verserete 14 grammi d'olio d'uliva, travagliandolo col farlo cadere a poco poco. Potrete aggiungervi qualche funghetto e cocomeretto nell'aceto tagliati a piccoli quadrettini.

§ 26. **Salsa olandese acetata** (Sauce hollandaise vinaigrée).

Mettete sei gialli d'uova in una piccola cazzeruola, sciogliendoli con mezzo quintino di aceto, tre grani di pepe in-

tiero, sale, ed uno scrupolo di macis, collocate la detta cazzeruola in un bagno d'acqua bollente, continuando a dibatterla sinchè la salsa sia addensata, passate in seguito allo staccio, rimettendola nella cazzeruola. Unitevi 250 grammi di burro agitandolo senza fermarsi, e così vi riuscirà una salsa liscia e vellutata. Eccellente pei pesci cotti al *courtbouillon* e legumi bolliti.

§ 27. **Salsa alla Soubis** (Sauce à la Soubis).

Fate cuocere nell'acqua dodici belle cipolle, indi colatele, fatele passare asciutte allo staccio, mettete questa *purée* in una cazzeruola con 100 grammi di burro, lasciando asciugare la poca umidità che possono avere, rivolgendo sovente senza che giunga a prendere colore. Indi aggiungete due quintini di vellutata, un quintino di crema, un po' di sale facendo restringere il tutto al fuoco, continuate ad agitarla dolcemente con un mescoletto di legno finchè abbia preso una densa consistenza; al punto di servirla mescolatela bene aggendovi uno scrupolo di noce moscata.

§ 28. **Soubis economica** (Soubis économique).

In mancanza di vellutata, fate soffriggere le cipolle in un po'di burro senza lasciarle prendere colore a fuoco mite, ed indi aggiungete un pochettino di farina, rivolgetela, stemperandola in seguito con tre quintini circa di crema, sale, uno scrupolo di noce moscata ed un grano di pepe bianco, cuocete e passatela allo staccio, indi fatela restringere a densa salsa come sopra : al momento di servirla dilaterete una noce di burro senza lasciarla più bollire. Eccellente per carni grasse.

§ 29. **Salsa Robert** (Sauce Robert).

Prendete tre cipolle, una carota, fatele soffriggere nella cazzeruola con 90 grammi di burro a colore biondo a fuoco lento, rivolgendole soventi volte, bagnatele con mezzo quintino di aceto alla serpentina (*estragon*), tre quintini di salsa spagnuola, uno di brodo, lasciateli bollire con due grani di pepe intiero, uno scalogno, passatela allo staccio, digrassatela, aggiungetevi un cucchialetto di senape, e mettetela nel bagno-maria senza lasciarla più bollire.

§ 30. **Salsa verde fina** (Sauce verte fine).

Prendete 200 grammi di prezzemolo, 50 grammi di capperi, 2 cocomeretti, qualche peperone, un mezzo scalogno, 50 grammi di mollica di pane inzuppata nell'aceto, indi spremuta, mettete tutto il miscuglio nel mortajo, pestate e passate allo staccio, formatene una salsa legandola con 10 grammi d'olio 90 grammi d'aceto, 60 grammi zuccaro ed uno scrupolo di sale versandola poi in una salsiera. Si affà molto con ogni sorta di carni lessate, ed anche fredde; si può sopprimere lo zuccaro, aggiungendovi invece un grano di pepe in polvere.

§ 31. **Salsa verde alla provinciale** (Sauce vert à la provençale).

Triturate ben fine le stesse verdure della precedente salsa, aggiungetevi due fette di cipolle ed uno spicchio d'aglio, amalgamatela con olio ed aceto, sale, un poco di pepe (sopprimendo il pane), versatela nella salsiera.

§ 32. **Salsa genovese calda** (Sauce génoise chaude).

Ponete a fuoco in una cazzeruola mezzo quintino d'aceto e fatelo restringere di un terzo con uno scalogno, e 25 grammi di burro, gettatevi quattro cucchiai di salsa spagnuola, lasciatela bollire un cinque minuti, fatela passare allo staccio, aggiungetevi due citriuoli nell' aceto, due bianchi d' uova, due acciughe ben ripulite, tagliate il tutto a piccoli quadrettini, aggiungete 15 grammi di capperi. La salsa così preparata la porrete nel bagno-maria senza più lasciarla bollire.

§ 33. **Salsa gallera, o genovese fredda** (Sauce génoise froide).

Mettete in una cazzeruola un quintino di olio fino d' uliva con quattro acciughe intiere, uno scalogno, due fette di cipolla, mettendola un due minuti al fuoco a soffriggere, indi unitevi 100 grammi di farina, stemperatela e bagnatela all' istante con un quintino di aceto forte, mezza bottiglia di vino bianco, un litro circa di brodo, formando una specie di liquido spesso come una crema. Essa però regolarmente non deve essere nè troppo forte nè troppo dolce; aggiungetevi a bollire assieme un 27 grammi di zuccaro, sale, quattro grani di pepe intiero, una mezza foglia di lauro, cinque chiovi di garofano, quattro o cinque amaretti od altri rot-

tami consimili di dolci. La muoverete col mescoletto come se aveste da fare una crema, e quando comincierà a bollire, ritiratela sull'angolo del fornello onde continui a bollire adagio per un quarto d'ora e perda così il gusto della farina e gli altri ingredienti possano dominare nel liquido, indi passatela e mettetela in un vaso a venire fredda.

Salsa eccellente per carni bianche, come vitello, pollo, pollo d'India, ecc. Poichè in essa si conservano per diversi giorni, e si servono con una guernizione disposta con capperi, cetriuoli nell'aceto, olive, acciughe, code di gamberi, ecc.

§ 34. **Salsa tomatiche** (Sauce pommes d'amour).

Fate soffriggere in una cazzeruola 50 grammi di burro con mezza cipolla, 10 grammi di carote affettate, deponetevi in seguito 18 pomi d'oro ben maturi tagliati pel mezzo e schiacciati uno ad uno per farne escire l'acqua ed i semi, unitevi un ramicello di sedano, sale, un pizzico di prezzemolo intero, una cotica, un quintino di brodo o *consommé* e quattro chiovi di garofano, fatela bollire per due ore, indi toglietene la cotica e fatela passare allo staccio. Ponetela nuovamente a bollire, poi collocatela nel bagno-maria, al momento di servirla amalgamatevi 25 grammi di burro crudo. Si fa la salsa tomatiche alla *vinaigrette* aggiungendovi dello zuccaro ed aceto. Nei giorni di magro si sopprimerà la cotica.

§ 35. **Salsa per papigliotte** (Sauce aux papillottes).

Triturate assieme ben fino del prezzemolo, dei funghi, uno spicchio di scalogno, qualche tartufo, un poco di lardo raschiato, un pezzetto di burro, che farete liquefare un momento, indi bagnate con un bicchiere di vino bianco, riducetela al fuoco per un quarto d'ora, aggiungetevi due bicchieri di salsa alemanna, correggetela di sale, e ve ne servirete per le carni che devono essere cotte alla carta.

§ 36. **Maniera di triturare il prezzemolo, le cipolle, ecc.**

Tutti sanno triturare il prezzemolo, ma pochi sono quelli che ne conoscono la forza; quindi è necessario che quando sia ben pulito, lavato e triturato un pochetto, pongasi in una salvietta per spremerlo onde diminuire l'acrimonia che contiene, in seguito terminate a triturarlo. Per lo scalogno e la

cipolla è tanto più necessaria questa operazione per diverse salse in cui non devono dominare di troppo.

§ 37. **Salsa olandese** (Sauce hollandaise).

Mettete in una cazzeruola sei gialli d'uova crudi, liquefacendoli con mezzo bicchiere di aceto e 30 grammi di burro, tre grani di pepe, uno scrupolo di noce moscata, sale, fatelo ridurre a densa crema al bagno-maria (vedi), in seguito aggiungetevi 200 grammi di burro, mescolandola di continuo finchè sia tutta ben legata, quindi spremetela da un lino. Avvertasi però di non lasciarla bollire, altrimenti il burro si scomporrebbe e diverrebbe come olio; questa bisogna farla al momento.

La salsa olandese alle ostriche, che serve pei grossi pesci al *courtbouillon*, si fa nella stessa maniera, solamente porrete due o tre dozzine di ostriche dopo avervi data una ebollizione per imbianchirle, sgocciolatele e mettetele nella salsa. Al luogo di questa si può sostituire la salsa bianca al burro.

Si può fare una salsa olandese economica col legare con tre o quattro tuorli d'uova della salsa bianca, ed al punto di servirla unirvi un pezzo di burro e mescolarlo bene formandone un sol corpo.

§ 38. **Salsa all'agro dolce** (Sauce à l'aigre doux).

Ponete in una cazzeruola 150 grammi di zuccaro, fatelo dileguare rivolgendolo con un mescoletto di legno acciò non si annerisca, quando avrà preso un colore nocciuola, gettatevi un cucchiale a bocca di farina, bagnatela con un quintino e mezzo di brodo, ed uno di aceto, due o tre amaretti pesti; lasciatela bollire un poco, indi passatela allo staccio, mettetela a ribollire aggiungendovi un 10 grammi di uva sultana ed altrettanto di pinocchi, un po' di cedro affettato o una pellicola di limone. Salsa eccellente per carni fritte e panate, e generalmente per la testa di vitello, ecc.

§ 39. **Salsa alla reale** (Sauce royale).

Prendete due quintini di Champagne (od altro vino bianco fino), versatelo in una cazzeruola con quattro quintini di *consommé* di pollo, due ramicelli di prezzemolo, quattro grani di pepe, due chiovi di garofano, uno scrupolo di macis, e 100 grammi di tartufi neri. Lasciateli bollire mezz'ora a fuoco

ardente. Ritirate i tartufi, aggiungetevi tre cucchialate di salsa spagnuola, passate il tutto allo staccio, ed al momento di servirla, legatela con due tuorli d'uova. Questa salsa è particolarmente adattata per le carni fine di selvatico e pollame: quando questi siano cotti, unite il loro fondo digrassato alla salsa, ed al momento di servirla legatela colle uova come sopra, poi, dopo avere pelati i tartufi, si tagliano a quadrettini od a filetti riponendoli nella salsa.

§ 40. **Salsa portoghese** (Sauce portugaise).

Tagliate la sottil buccia ad un cedro o a due limoni, poneteli in una cazzeruola con 4 grammi di coriandoli, versatevi mezza bottiglia di Madera, 50 grammi di zuccaro, due chiovi di garofano, fatela bollire tanto che si riduca ad un terzo, indi versatevi tre cucchiai di spaguuola passandola allo staccio, ed al momento di servirvene, agitate la salsa senza lasciarla più bollire, mettendovi una noce di burro col sugo di un limone.

§ 41. **Salsa piccante alla senape** (Sauce piquante à la moutarde).

Triturate finissimo un poco di prezzemolo, 60 grammi di capperi, altrettanto di cetrioli nell'aceto, uno spicchio d'aglio, aggiungetevi un cucchiale di senape (già composta), con pepe e sale, dibattendo adagio adagio con 110 grammi di olio sopraffino; quando il tutto sarà legato, servitela, ponendovi però prima il sugo di due limoni. Salsa eccellente per carni fredde.

§ 42. **Metodo di fare la senape alla borghese**
(Moyen de faire la moutarde bourgeoise).

Ponete in un vaso 300 grammi di senape bianca macinata di fresco, fate bollire quattro quintini o un litro di vino bianco piuttosto acidetto, con una cipolla, picchiettata con quattro chiovi di garofano ed un po' di sale, stemperate il tutto nella senape col mezzo di un mescoletto, riducendola come una salsa piuttosto densetta, fate arrostire il manico di una mestola di ferro, coprendo il vaso con carta, e facendo girare il detto ferro un minuto. Coprite il vaso ermeticamente, lasciandolo diverse ore in luogo un po' caldetto, chè in tal modo prenderà maggior forza, servitela nella salsiera. Se la vorrete fare più fina, potete farla con diversi gusti, alle acciughe, ai capperi, alla serpentaria (*estragon*), alla giardiniera, ecc.

Allora prendete 320 grammi di acciughe, o capperi, o foglie di serpentaria, pestateli nel mortajo, fateli passare allo staccio, mischiateli colla senape già bell'e preparata, facendo poi passare il tutto allo staccio di seta.

Quest'ultima qualità di senape più fina si avrà cura di ridurla più densa, e porterà il nome dell'ingrediente principale, e si chiamerà senape ai capperi, alle acciughe, ecc.

§ 43. **Salsa alla veneta** (Sauce vénitienne).

Mettete in una cazzeruola quattro cipolle tagliate a fette sottilissime e soffriggetele con 85 grammi di burro a lentissimo fuoco senza lasciarle prendere colore; in seguito bagnate con un quintino di vino bianco, una foglia di lauro, mezzo quintino d'aceto alla serpentaria (*estragon*), riducetela ad un terzo, indi unitevi una cucchialata di salsa vellutata, passatela allo staccio, ed al momento di servirla mettetevi un pochetto di prezzemolo trito, con un grano di noce moscata rapata.

§ 44. **Salsa alla diavola** (Sauce à la diable).

Fate ridurre a metà in una cazzeruola un bicchiere di forte aceto, con un pochettino di glasso di vitello, due scalogni (*échalotte*), un pizzico di foglie di stragone, quattro grani di pepe, un piccol peperone rosso triturato, tre ramicelli di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, bagnatela con tre quintini di sugo, unitevi una nocciuola di rosso biondo (vedi), passatela allo staccio, mettendola in un padellino. Fatela ridurre di nuovo come un siroppo, ed al momento di servirla, legatela senza lasciarla più bollire con 15 grammi di burro, altrettanto olio finissimo, ed un cucchialino di senape.

§ 45. **Altra semplicissima.**

Sciogliete in una piccola cazzeruola 150 grammi di burro, un cucchiale da bocca di senape, uno scrupolo di pepe *cayenne* (pepe rosso), tre cucchiai da bocca di spagnuola ed il sugo di un limone. Eccellente per carni alla graticola, ma un po' risentita.

§ 46. **Salsa al finocchio** (Sauce au fenouil).

Prendete 110 grammi di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, 8 grammi di finocchio, un'acciuga. A queste materie, unite, se è

per carni grasse, un pezzetto di burro, e se è per pesci, un poco d'olio d'uliva, fate soffriggere per un istante, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco riducendolo a metà, indi versatevi un mescoletto di spagnuola, lasciatela bollire otto minuti e ve ne servirete al bisogno.

§ 47. **Salsa all'olio** (Sauce à l'huile).

Mettete in una piccola terrina un quintino d'olio, mezzo quintino di aceto, un poco di sale, pepe, delle foglie di serpentaria (*estragon*), mezzo spicchio di scalogno ed un pizzico di prezzemolo triturati, ponendo nella salsiera con un po' di sugo di limone. Salsa eccellente pei pesci alla graticola.

§ 48. **Salsa brasata alla milanese** (Sauce braisée à la milanaise).

Tagliate col taglia rape quattro cipolle, fatele soffriggere in una cazzeruola con 110 grammi di burro, rimovendole sinchè abbian preso un colore biondo, gettatevi allora 80 grammi di zuccaro in polvere, liquefatelo un momento e bagnatelo con mezzo quintino di aceto, riducetelo in siroppo, aggiungetevi una cucchialata di spagnuola ed un pizzico di spezie, lasciatela bollire mezz'ora, e servitevi.

§ 49. **Salsa al burro nero** (Sauce au beurre noir).

Fate friggere in una padella 60 grammi di burro finchè siasi annerito, gettatevi allora un pugillo di foglie di prezzemolo, e subito un quintino di buon aceto con una presa di sale, fatelo ridurre a metà e servitela.

§ 50. **Salsa mirepoa** (Sauce mirepois).

La salsa *mirepois* è un rimpiazzamento delle salse spagnuola e vellutata ridotte, che si possono fare tanto l'una che l'altra col medesimo composto, servendo benissimo per l'impiego delle piccole salse.

Apparecchiate nel fondo di una cazzeruola 120 grammi di lardo affettato, 160 grammi di burro, indi porrete 160 grammi di presciutto e 650 di vitello tagliati amendue a dadi grossi, delle scaricature di pollame con 50 grammi di funghi freschi, uno scalogno, una mezza cipolla, quattro chiovi di garofano, una carota, due ramicelli di sedano, fate ridurre il tutto a

fuoco moderato, finchè non vi resti più nessun liquido. Prenderete due cazzeruole, collocando la metà di questa composizione in una, e l'altra metà nell'altra. Porrete nella prima tre litri di spagnuola ed uno di sugo; bagnerete l'altra con quattro di *consommé* non tanto salato, riempiendo la cazzeruola, unendo un po' di rosso bianco (vedi). Lascierete bollire per tre ore amendue le cazzeruole schiumandole bene, digrassandole, facendole poi passare allo staccio.

§ 51. Salsa al sangue di lepre all'inglese (Sauce au sang de lièvre à l'anglaise).

Questa salsa serve generalmente per la lepre cotta allo spiedo. Fate dileguare al fuoco in una piccola cazzeruola 55 grammi di lardo, in seguito versatevi un mezzo bicchiere di sangue di lepre con una cucchialata di spagnuola, sei grani di ginepro, ed un mezzo bicchierino di Malaga o Marsala, lasciatela bollire adagio per dieci minuti, indi passatela allo staccio, ponetela in un'altra cazzeruola, aggiungendovi 30 grammi di conserva di ribes. Dategli una piccola ebollizione e conservatela calda in un bagno-maria; la servirete in una salsiera.

§ 52. Salsa suprema (Sauce suprême).

Prendete un bel pollo, pulitelo e lavatelo bene, fatelo a pezzi con un grosso coltello, indi pestatelo nel mortajo, mettetelo in una cazzeruola con quattro quintini di brodo dolce di sale, lasciatelo bollire per un'ora onde estrarne tutta l'essenza. Dopo averlo digrassato, passatelo alla tela o flanella, ponetelo sopra un fuoco vivo, facendolo ridurre a metà, in seguito unitevi due cucchiali di salsa vellutata (vedi) restringendola ancora alcun poco. Quando questa salsa sarà condensata, aggiungetevi un pugno di prezzemolo triturato e bianchito (col mezzo di una leggera bollitura nell'acqua), ed al momento di servirla vi porrete una noce di burro, collo spremuto di un mezzo limone, rimescolando bene la salsa senza lasciarla bollire. Salsa eccellente per volatili in genere.

§ 53. Salsa peperata (Sauce poivrade).

Ponete in una cazzeruola un puguetto di prezzemolo intiero, una cipolla tagliata a fette, una foglia di lauro, un ramicello di timo con un quintino di aceto, fate ridurre il tutto

al terzo, indi versatevi due cucchialate di spagnuola con cinque grammi di pepe intiero, lasciatela bollire lentamente per venti minuti, passandola leggermente allo staccio. Salsa eccellente per carni grasse cotte allo spiedo.

§ 54. **Salsa profumata al selvatico, e sua conserva**
(Sauce parfumée au gibier, et sa conserve).

Prendete una pernice od una beccaccia, od altro selvatico volatile, adoperandone uno o più secondo la loro grossezza, con un quarticello di lepre. Ponete il tutto in una cazzeruola con 110 grammi di fette sottili di lardo, idem di presciutto, una piccola carota, un ramicello di sedano, quattro chiovi di garofano, quattro grani di ginepro, un cucchialino di spezie, quattro quintini di vino bianco secco, fatelo ridurre sin tanto non vi sia più umidità, state in guardia però che non vi si attacchi al fondo della cazzeruola. Bagnatela con del brodo a livello della carne, lasciandola al fuoco fin che il selvatico sia cotto; spremete allora questa essenza da un lino in un recipiente, legandola con due cucchialate di spagnuola, ed al momento di servirla correggetela di sale, aggiungendovi il sugo di un limone. Eccellente pei selvatici panati e grilliati.

Se volete fare dell'essenza, che è comoda assai per dar maggior sapore alle salse pei selvatici, la quale potrete conservare per adoperarla al bisogno, sarà necessario operare con doppia dose di quella che io ho qui descritta per salsa, facendola ridurre solamente a metà col vino, bagnatela con dell'acqua, aggiungendovi un pezzetto di vitello ed un bocconcino di manzo, facendola bollire per quattro o cinque ore, passate il liquido allo staccio di seta, digrassatelo bene, fatelo ridurre a siroppo muovendolo sovente al fondo acciò non si attacchi, e versatela in un vaso ove si conserverà, coprendolo con pergamena.

Si può fare una specie simile di salsa con degli avanzi di ossa o carne di cacciagione, pestandoli e facendoli ridurre col vino, seguendo la stessa regola.

§ 55. **Salsa al burro d'alici** (Sauce au beurre d'anchois).

Fate liquefare in una piccola cazzeruola 50 grammi di burro con due alici, passate allo staccio, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato, versatevi un quintino circa di salsa spagnuola, rimescolatela bene senza lasciarla bollire, ed al punto di servirla unitevi il sugo di mezzo limone.

§ 56. **Salsa alla maggiorduomo calda**
(Sauce à la maître d'hôtel chaude).

Fate cuocere nell'acqua una cipolla triturata, indi ponetela asciutta in una cazzeruola con 100 grammi di burro, sale, un cucchialetto di farina, del prezzemolo triturato, dilatate il tutto con un quintino d'acqua o brodo, ed il sugo di un limone, agitandola senza lasciarla bollire. Essa deve essere consistente, ma non troppo.

§ 57. **Salsa alla maggiorduomo fredda**
(Sauce à la maître d'hôtel froide).

Questa serve generalmente per diverse vivande cotte alla graticola e per legumi all'inglese, non s'ha a far altro che manipolare un pezzetto di burro con del prezzemolo triturato, un poco di sale e sugo di limone, mettendola così sotto o sopra l'oggetto che vorrete servire.

§ 58. **Salsa alla turca** (Sauce à la turque).

Passate allo staccio tre tuorli d'uova dure, dilatandoli bene con 80 grammi di olio d'ulivo fino, un pochettino di pepe di Cayenne, il sugo di due grossi limoni, uno scrupolo di zafferano in polvere, un po' di sale e 7 grammi di zuccaro. Salsa eccellente per carni fredde e per coloro che amano sapori risentiti.

§ 59. **Salsa alla marinaja** (Sauce à la matelotte),

Ponete in una cazzeruola 340 grammi circa di pesce, come anguilla, tinca, carpio, o qualche altro pesce di mare, insomma ciò che avete alla mano, pulitelo, taglietelo a pezzi con una mezza cipolla affettata, qualche fungo, qualche pellicola di tartufo, quattro chiovi di garofano, un po' di sale, bagnate il tutto con mezzo litro circa di vino rosso, 25 grammi d'olio d'uliva, poche goccie di aceto, una noce di rosso biondo (vedi), onde legarla, lasciatela bollire un'ora, e passatela allo staccio senza comprimerla di troppo. Prelibata per diverse entrate (*entrées* di pesce). Si può fare la medesima salsa con un po' di *courtbouillon* di pesce cotto nel vino bianco: dopo averlo legato come sopra, riducetelo a metà, aggiungendovi un pochetto di burro d' acciuga, al momento di servirla senza farla ribollire.

§ 60. **Salsa indiana** (Sauce indienne).

Ponete in cazzeruola 80 grammi di burro fresco, uno scrupolo di pepe cayenne, mezzo spicchio d'aglio o scalogno, un grano di zafferano in polvere o karì. Fate soffriggere un minuto il tutto, bagnandolo con un mescoletto di brodo e due bicchieri di vellutata, e riducendolo a lentissimo fuoco. Digrassate la salsa e passatela allo staccio, tenendola calda nel bagno-maria, ed al punto di servirla, allungatela con 55 grammi di burro senza lasciarla più bollire.

§ 61. **Salsa italiana** (Sauce italienne).

Triturate assieme un pugno di prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio o scalogno, 10 grammi di funghi od un tartufo: poneteli in una piccola cazzeruola con 80 grammi di burro a soffriggere; rimescolandoli, bagnateli subito con un bicchiere di vino bianco non dolce, riducendolo ad un terzo, indi aggiungetevi mezzo litro di spagnuola 12 grammi di salsa tomatiche e mezzo bicchiere di brodo. Al punto di servirla, vi si unisce il sugo di mezzo limone.

§ 62. **Salsa bianca** (Sauce au beurre ou sauce blanche).

Prendete 80 grammi di burro, fatelo appena dileguare in una piccola cazzeruola, stemperandovi 25 grammi di farina bianca ed un quintino scarso d'acqua, un pizzico di sale, ponetela sul fornello, agitandola senza fermarsi sintanto siasi spessita. Allora la leverete, le unirete un 20 grammi di burro crudo, mischiandola bene senza lasciarla bollire. Al punto di servirla, spremetevi il sugo di mezzo limone, versatela nella salsiera o sopra l'oggetto che dovete mascherare con questa salsa. È salsa eccellente per pesci lessati, per legumi ecc. Essa debb'essere preparata al momento di servirla.

§ 63. **Salsa spagnuola magra** (Sauce espagnole maigre).

Mettete in una cazzeruola 220 grammi di burro, tre cipolle con una piccola carota tagliata a fette, rimovete di tempo in tempo al fuoco fin che abbiano preso un colore biondo, allora ponetevi un mezzo chilogramma di luccio, altrettanto di carpione o tinca tagliati a pezzi, fateli saltare bagnandoli con mezzo quintino di vino bianco ed un pochettino di brodo,

lasciateli ridurre di nuovo bagnandoli indi con un litro di brodo magro se ne avete, oppure con due quintini di vino bianco, acqua e sale (Il vino bianco serve solo per dare maggior sostanza alla salsa). Aggiungetevi un *bouquet* con 55 grammi di funghi, 40 grammi di rosso biondo per legarla (vedi § 4) schiumatela bene, lasciandola poi bollire per due ore consecutive, digrassatela e passatela prima allo staccio senza comprimerla, indi alla tela.

§ 64. **Vellutata magra** (Veloutée maigre).

Colla medesima composizione della spagnuola magra farete la vellutata; solamente metterete le cipolle, il burro ed il pesce tutto assieme, facendolo saltare cinque o sei minuti al fuoco, unitevi un cucchiajo circa di farina, rimescolatela e bagnatela compiendo l'operazione come colla spagnuola. Ella deve essere bianca, ed è necessario di non lasciarle prendere colore. Colla spagnuola e vellutata magra potreste fare le piccole salse descritte in grasso.

§ 65. **Glasso di pesce** (Glace de poissons).

Ponete una data quantità di pesce ben forbito in una cazzeruola dove siano soffritte delle cipolle, delle carote ed un ramicello di sedano, bagnandolo con acqua, lasciatelo bollire due o tre ore, indi passatene il sugo allo staccio e fatelo ridurre come un siroppo, ritiratelo in un vaso per ivi conservarlo, e ve ne servirete per glassare le vivande magre, correggendolo all'occasione di sale.

§ 66. **Burro d'anchioda** (Beurre d'anchois).

Prendete 150 grammi di burro fresco, 150 grammi d'acciughe pulite senza bagnarle, pestate tutto assieme nel mortajo e passatelo allo staccio.

§ 67. **Burro di Monpellieri** (Beurre de Montpellier).

Prendete 100 grammi di foglie di dragoncella (*estragon*), 160 grammi di cerfoglio, 50 grammi di cipolla, ponetele a scottare in una cazzeruola con acqua e sale a fuoco ardente, e dopo otto minuti di ebollizione colatele nel crivello ribagnandole nell'acqua fredda, spremetele e mette-

tele nel mortajo con dieci rossi d'uova cotti duri, dodici belle acciughe ben rimondate, 80 grammi di cocomeretti all'aceto, 80 grammi di capperi ed uno spicchio d'aglio, pestate il tutto per sei minuti, aggiungetevi 250 grammi di burro fresco; un po' di sale, uno scrupolo di noce moscata e altrettanto pepe in polvere, facendovi cadere a poco a poco 180 grammi d' olio d' uliva finissimo, e 28 grammi di aceto forte. Se riuscisse di un verde giallognolo, aggiungetevi un po' di verde di spinacci (vedi nella Parte III), incorporandolo a poco a poco acciò abbiasi ad ottenere una specie di burro di un colore verde pallido, assaggiatelo per correggerne il sale, e se fosse troppo acido, gli unirete dell'olio: così al contrario dell'aceto se fosse troppo dolce, in ciò è da regolarsi secondo la forza maggiore o minore dell'aceto che si adopera; passate allo staccio e serbatelo in luogo fresco, o ponendolo sopra il ghiaccio nella stagione estiva. Questo burro s'impiega generalmente per addobbare diversi piatti freddi.

§ 68. **Burro di gamberi all'italiana** (Beurre d'écrevisses à l'italienne).

Fate bollire 650 grammi di gamberi di terra o di mare in un litro scarso di vino bianco o d'acqua e sale, dopo un mezzo quarto d'ora d'ebollizione, colateli, levatene le code e pestatene i gusci nel mortajo, fate dileguare 220 grammi di burro in una cazzeruola, ponetevi i gamberi pesti, fateli soffriggere, rivolgendoli di tempo in tempo, e bagnateli con tre mescoli di acqua. Lasciate bollire mezz'ora, indi colatele in un catino, riempitelo d'acqua fresca e ne leverete il burro galleggiante quando sarà quagliato. Le code le sguscerete e ve ne servirete per altro uso.

§ 69. **Burro di gamberi alla francese**
(Beurre d'écrevisses à la française).

Appena scottati un chilogrammo di gamberi nell' acqua bollente, toglietene tutte le parti carnose, servendovi solamente dei gusci, che, seccati in stufa e pestati, si ridurranno in polvere, fate fondere in una cazzeruola 200 grammi di burro fresco, aggiungetevi la polvere dei gamberi, agitatelo un istante con un mescoletto di legno e bagnatelo con due quintini d'acqua, lasciatelo bollire un poco e fatelo passare allo staccio sopra un catino di acqua fredda: otterrete un bel burro galleggiante e semplice che vi servirà per com-

porre il burro di Monpellieri ai gamberi, atteso che si troverà ben purgato d'ogni pellicola e fibra carnosa. Quando sarà freddo e quagliato, lo leverete leggermente e lo spremerete per estrarne l'acqua che potrebbe contenervisi.

§ 70. **Burro di Monpellieri ai gamberi**
(Beurre de Montpellier aux écrevisses).

Pesterete dieci acciughe con cinque gialli d'uova cotti duri, uno spicchietto d'aglio, 180 grammi di burro di gamberi, un pochettino di sale, uno scrupolo di noce moscata, uno spicchio di scalogno, due grani di pepe in polvere. Lavorate il tutto a poco a poco con 180 grammi di olio d'ulivo sopraffino, mezzo quintino di aceto alla serpentaria (*estragon*), unendovi quattro goccie di cocciniglia liquida od amaranto, per dargli un color roseo, passatelo allo staccio, mettetelo sopra il ghiaccio, e ve ne servirete al bisogno.

§ 71. **Tartoline di caviale** (Sanwik au kavial).

Manipolate 160 grammi di burro con altrettanto di caviale, e amalgamate il tutto con qualche goccia di limone. Tagliate dodici fette di pane, spalmate sopra queste colla lama di un coltello il detto composto attaccandole a due a due, mettete le fette una sopra l'altra, ponetevi sopra un coperto con qualche peso, lasciandole così per dieci minuti acciocchè il burro resti ben unito al pane. Levate il coperto e tagliate il contorno del pane onde dargli una forma graziosa a quadretti, a cuore, a triangoli, ecc.

§ 72. **Tartine d'alici all'inglese**
(Sanwik d'anchois et de viande à l'anglaise).

Queste tartine non differiscono da quellè qui sopra menzionate, solamente che a luogo di adoperare il burro di caviale adopererete del burro d'alici (acciughe), aggiungendovi ad ogni pezzo una sottil fettina di presciutto cotto o crudo, e terminandone l'operazione come pel precedente. Se ne fanno in molte altre maniere, con fettine di filetto di bue allo spiedo, idem di vitello, con tonno, ecc. Si può diminuire la dose dell'acciuga. Coteste tartine sono eccellentissime per colezioni od antipasti di tavola e per viaggio. Invece dell'acciuga si può sostituire un pochettino di senape francese od inglese.

Purée di legumi in generale
(Purée de légumes en générals).

Tutte le *purée* in generale si fanno tanto in zuppa che in guernizione; solamente quest'ultima bisogna tenerla densissima, affinchè la salsa o sugo stia separata dalla *purée*, il che farebbe un tristo effetto, tanto più quando deve essere servita colle carni. Darò qualche ricetta che servirà di base per tutte le altre.

§ 73. **Purée di funghi** (Purée de champignons).

Tagliate a fette 335 grammi di funghi dopo averli ben puliti, lavati ed asciugati. Fateli passare in cazzeruola con 85 grammi di burro, rivolgendoli di tempo in tempo finchè il burro divenga olio, bagnate con una cucchialata di vellutata, aggiungendovi due grani di pepe ed un pochetto di brodo, lasciate il tutto ridurre a metà e passando allo staccio. In caso che non aveste vellutata, potrete supplire con una cucchialata di farina bagnandola con del *consommé*.

§ 74. **Purée di acetosa** (Purée d'oseille).

Fate bianchire un chilogrammo di acetosa, colatela, spremetela, passatela allo staccio, mettetela in una cazzeruola con 80 grammi di burro, fatela soffriggere un poco, indi umettatela con una cucchialata di spagnuola, aggiungendovi un pizzico di zuccaro, e facendola ridurre fin che sia divenuta densa. In mancanza di spagnuola vi scioglierete un cucchialetto di farina ammollata con del sugo o crema, e ve la farete sobbollire dieci minuti circa.

Si fa anche alla crema bagnandola con una parte di crema ed un' altra di sugo, e aggiungendovi uno scrupolo di spezie.

§ 75. **Purée di pomi di terra**
(Purée ou machés de pommes de terre).

Pelate un chilogrammo di pomi di terra, tagliateli in quattro, metteteli nell' acqua acciò non si anneriscano, poneteli in cazzeruola asciutti a bollire con due quintini di latte, altrettanto d'acqua ed un po' di sale; copriteli e fateli cuocere a piccol fuoco. Quando saranno appena cotti, colateli e passateli allo staccio prestamente acciò non facciano colla. Mettete questa *purée* in cazzeruola con 80 grammi di burro, mezzo bic-

chiere di crema o latte, agitatele bene con un mescoletto di legno, giacchè quanto più la agiterete, tanto più sarà bianca e liscia; continuate a mettervi crema, riducendola pastosa, ma non troppo tenera, aggiungetevi un grano di zuccaro per correggerne l'aroma, sobbollitela alcuni istanti e servitela.

Per farli *machés* a luogo di passarli allo staccio, li lavorerete con un forchettone, macinandoli bene; in seguito lavorateli con un mescoletto di legno, terminando l'operazione come sopra.

§ 76. Purée di cardoni (Purée de cardons).

Fate cuocere i cardi, come parlasi nel capo XII, e dopo colati, metteteli in cazzeruola con due cucchiai di vellutata ed uno di *consommé*, uno scrupolo di cannella in polvere, e sobbollita dodici minuti, passatela allo staccio, fatela restringere rimovendola di continuo finchè la *purée* siasi spessita, ed al momento di servirla aggiungetevi una noce di glasso di carne ed un 28 grammi di burro.

Si fa la *purée* di cardoni economica, passando i cardoni allo staccio facendoli ridurre in un tegame e riunendovi in seguito un poco di *béchemelle* magra, ed una noce di glasso (brodo secco).

§ 77. Purée di lenti, fagiuoli e piselli
(Purée de lentilles, haricots et petits pois).

Dopo averli bolliti, come abbiamo detto delle *purée* per zuppe (vedi), mettansi in cazzeruola asciutti legandoli con sugo della vivanda che vorrete servire, agitateli bene col mescoletto, ovvero stemperatela con del sugo ridotto ed uno scrupolo di spezie, fateli bollire un poco, indi servitela.

§ 78. Purée di cipolle (Purée aux oignons).

Togliete l'estremità superiore di otto cipolle, che è la parte più forte, tagliatele a quarti e soffriggetele in cazzeruola con un po' di burro a color biondo, versatevi una cuchialata di spagnuola ed un pochettino di brodo, lasciate ridurre a metà, indi passate allo staccio. Se per caso non aveste spagnuola, come succede nelle piccole cucine, allora gettatevi un pugnetto di farina, lasciatela tostare un momento dimenandola senza abbandonarla, indi scioglietela con del sugo o brodo, aggiungetevi due grani di pepe ed una presa di spezie, e finite l'operazione come sopra.

§ 79. **Purée di astaco o gambero di mare** (Purée de homard).

Dopo aver fatto cuocere un bel astaco (vedi) levate la carne delle code e delle zampe, tagliatela a piccoli quadretti. Pestate nel mortajo 55 grammi mollica di pane inzuppata nel brodo ove è stato cotto l'astaco, 140 grammi di burro fresco, la carne e le uova che si troveranno nel corpo con mezzo quintino di Marsala, passatela allo staccio, aggiungetevi la carne tagliata a dadi con un poco di prezzemolo trito, un quarto di limone spremuto e sale; fate scaldare la *purée* senza più bollire. Serve generalmente per guernizione dei *Vol-au-vent, petits pâtés,* ecc.

§ 80. **Cipolline glassate** (Oignons glaçées).

Ponete 500 grammi di cipolline in cazzeruola nell'acqua tiepida, pelatele e fatele saltare in tegame con 60 grammi di burro; quando comincieranno a prender colore, gettatevi 50 grammi di zuccaro in polvere, e tosto che avran preso colore biondo, bagnate con sugo e brodo, ed una noce di glasso di carne. Lasciate il tutto cuocere a lento fuoco, restringendo la salsa al punto di servirla.

§ 81. **Guernizione di rape al caramel**
(Garniture de navets au caramel).

Pelate delle rape, e con cucchialetto a legumi cavatene dei pisellini, delle mandorle, ecc., ovvero tagliatele con garbo a dadicciuoli a spicchio d'aglio. Indi fatele sobbollire cinque minuti nell'acqua, colatele in istaccio, ponetele in tegame con del burro ed un pizzico di zuccaro, facendole saltellare a color biondo. Allora umettatele con un po' di brodo o sugo, od una noce di glasso di vitello. Lasciatele cuocere, digrassatele e servitele.

§ 82. **Guernizione di carote e rape**
(Garniture de carottes et navets).

Preparate una quantità eguale di carote e rape, come l'articolo precedente, fatele cuocere separate in due cazzeruole con della spagnuola, prezzemolo trito ed uno scrupolo di spezie. In mancanza di spagnuola supplirete col farle saltellare nel burro, gettandovi un pizzico di farina, bagnatele con

sugo o brodo, aggiungete uno scrupolo di spezie ed un grano di zuccaro, fatele cuocere e ridurre a densa salsa, legatele con qualche tuorlo d'uova, prezzemolo trito e sugo di limone.

§ 83. **Guerniture di pomi di terra** (Garniture de pommes de terre).

Pelate 500 grammi di pomi di terra, tagliateli rotondi o lunghi, e se sono novelli, lasciateli intieri; collocateli poi in un *sauté* (tegame) con 220 grammi di burro, con fuoco sotto e sopra, o meglio nel forno per farli rosolare più presto, indi metteteli sopra ceneri calde, muovendoli di tempo in tempo; salati e cotti che siano, toglietene l'unto, indi unitevi un mezzo bicchiere di glasso di vitello. Sono eccellenti tanto più quando sono novelli.

§ 84. **Guernitura di pomi di terra alla duchessa**
(Garniture de pommes de terre à la duchesse).

Fate cuocere una dozzina di pomi di terra o in cazzeruola a vapore o al forno, e ben pelati, pestateli nel mortajo con 28 grammi di burro, 60 grammi di formaggio lodigiano, un gramma di noce moscata grattuggiata, un po' di sale e sei tuorli d'uova. Fatene tanti pezzi grossi come uovo da piccione, gli darete una forma ovale schiacciata alta cinque millimetri circa, fategli delle incisioni, decorandoli, se si vuole, con della lingua salata e dei tartufi neri, deponeteli su di una lastra bisunta di burro, e fateli cuocere a fuoco moderato. Eccellenti guerniture per grossi pezzi di macello.

§ 85. **Guernizione di fondi di carciofi** (Garniture de fonds d'artichaux).

Prendete una dozzina di carciofi freschi, e dopo di averne tolte tutte le foglie verdi, fate girare la punta di un coltellino nel centro per estrarne il fieno, indi poneteli ad uno ad uno nell'acqua fresca con un mezzo limone. Fateli bianchire nell'acqua e sale, indi contornateli col coltellino, mettendoli in un tegame con delle sottili fette di lardo, del burro fresco, il sugo di un limone, una carotolina, due ramicelli di sedano ed uno di prezzemolo, un bicchiere d' acqua ed uno di vino bianco, ponete del fuoco sopra il coperto compiendo la loro cottura; al punto di servire, levati i fondi con una forchetta, li collocherete su di un lino a sgocciolare, e deposti sul piatto, li glasserete.

§ 86. **Guernizione alla fiamminga** (Garniture à la flamande).

Pelate e tagliate garbatamente, in forma di sughero, mezzo chilogramma di rape e altrettante carote, bianchitele, colatele, facendole cuocere al *consommé* con un pizzico di zuccaro. Fate cuocere diciotto lattughe intiere glassate (vedi lattughe nei legumi), mettendo fra una lattuga e l'altra un pezzo di carota ed uno di rape, formando una corona all'oggetto che dovrete guernire, ed al piede di essa ne farete un bel cordone di cipolline glassate. In mancanza di lattughe si supplirà colle foglie di verzotti in forma d'ovi di piccione.

§ 87. **Miscea di legumi all'italiana** (Macédoine de légumes à l'italienne).

Fate bianchire a mezza cottura ogni sorta di legumi separatamente, secondo quello che può darvi la stagione, con 160 grammi fagiuoletti verdi (cornetta) tagliati a zipollini, 8 grammi di fagiuoletti bianchi, 160 grammi di pisellini, 55 grammi di fave fresche e pelate, 110 grammi di punte d'asparagi, 85 grammi di funghi tagliati a dadicciuoli, dodici cipolline, 85 grammi di rape, ed altrettanto di carote in forma di pisellini, ed un ramicello di sedano bianco tagliato a dadi, mettete il tutto in una salsa vellutata con una noce di glasso di carne, egual dose di burro, un grano di zuccaro; fateli ridurre, ed al momento del servizio aggiungetevi uno scrupolo di noce moscata, del prezzemolo trito, correggete di sale, legando il tutto con due rossi d'uova. Bisognerà far cuocere i legumi in diverse riprese, atteso le diverse cotture che bisognano per l'una specie e per l'altra.

§ 88. **Guernitura alla certosina** (Garniture à la certosine).

Lavate nell'acqua un chilogramma di gamberi, dategli una ebollizione, indi sgocciolateli e levategli la carne dalle code, poneteli in una cazzeruola con 90 grammi circa di tartufi affettati, altrettanto di funghi, un poco di piccole quenelle di pesce, ponete il tutto in una cazzeruola con una cucchialata di spagnuola. Pestate i gusci dei gamberi in mortajo, e posti 60 grammi di burro in cazzeruola, fateli tostare un istante, bagnateli con un litro d'acqua, fateli bollire una mezz'ora, sgocciolate il tutto nello staccio in un catino d'acqua fredda, e quando il burro sarà indurito, levatelo asciutto e ponetelo assieme alla guernitura.

§ 89. **Guernitura alla giardiniera** (Garniture à la jardinière).

Questa guernitura non differisce punto dalla miscea di legumi; solamente metterete a cuocere i detti legumi in un poco di spagnuola, che verrà ridotta a metà, e non vi porrete noce moscata.

§ 90. **Guernitura di cocomeretti** (Garniture de cornichons).

Tagliate a piccoli pezzi diciotto cocomeretti, di un pollice di grossezza, salateli un poco, metteteli in una salvietta, premeteli leggermente per farne escire l'acqua, in seguito soffritti in cazzeruola con 80 grammi di burro ed un pizzico di farina, aggiungetevi un poco di brodo, spezie, una noce di glasso, fateli cuocere e serviteli.

§ 91. **Cocomeretti o patate alla béchemelle**
(Cornichons ou pommes de terre à la béchemelle).

Preparate e tagliate la medesima quantità di cocomeretti come il precedente, fateli cuocere in acqua e sale, colateli, mettendoli sopra un tovagliolo, preparate una *béchemelle* semplice e bollente, ponetevi un pochettino di spezie; mettendoli poi al fuoco sintanto che comincino a bollire, aggiungendo 54 grammi di burro: infine lavorateli un momento, mettendoli nel bagno-maria.

Le patate si fanno nella medesima maniera. Dopo cotte, e fredde, tagliatele a piccoli dadi, gettandole nella *béchemelle* come sopra.

§ 92. **Guernitura alla finanziera** (Garniture à la financière).

Tagliate col coltello a dadicciuoli, o con un cucchialino a legumi in forma di pisellini, 160 grammi di funghi, 150 grammi di tartufi, fateli bollire in mezzo bicchiere di vino Marsala riducendolo a un terzo, versatevi in seguito una cucchialata di salsa spagnuola, aggiungendovi un po' di creste, dei granellini di gallo, qualche animella (*lacetto*) di vitello o d'agnello, il tutto già cotti in un bianco tagliati a quadrettini, con delle picciole *caneffe* di pollo. Restringete la detta guernitura a mezzo glasso, unitevi un cucchialino di prezzemolo triturato, ed il sugo di mezzo limone spremuto al punto di servirla.

NB. Per bianchire le creste, taglierete leggermente l'estremità, le porrete sul fuoco in una cazzeruola d'acqua fredda, e quandosarà calda, fregatele con due dita, e se si distaccherà la pellicola che le coprono, allora subito si metteranno in un lino, e con una presa di sale si fregheranno, facendole passare una ad una col lino lasciandole immerse per diverse ore nell'acqua tiepida; in seguito cuocetele con acqua e sale, una sfaldella di lardo ed il sugo di un po' di limone.

§ 93. Guernitura di funghi o tartufi
(Garniture de champignons ou truffes).

Pulite e tagliate a piccoli dadi 225 grammi di funghi bianchi, metteteli in cazzeruola col sugo di un quarto di limone, 55 grammi di burro ed un pizzico di sale. Fateli soffriggere ed asciugare a fuoco moderato rivolgendoli però di tempo in tempo senza lasciarli colorire. Bagnateli con due quintini di salsa vellutata, uno scrupolo di spezie, uno spicchio di scalogno (*échalotte*), due chiovi di garofano, sobbollendoli per un quarto d'ora a lento fuoco, ed aggiungendovi un pizzico di prezzemolo triturato. Al punto di servirla amalgamatela con un tuorlo d'uovo.

In quanto ai tartufi dopo averli nettati e pelati, se sono neri li allestirete come i funghi, e se sono bianchi, allora si soffriggono in cazzeruola con 55 grammi di burro, indi umettateli con un quarto di bicchiere di vino di Madera, un quintino di spagnuola, un pizzico di prezzemolo triturato, e dopo dieci minuti di ebollizione unitevi il sugo di mezzo limone.

§ 94. Guernizione di tartufi alla sarda
(Garniture de truffes à la sarde).

Sopprimete la corteccia di 160 grammi di tartufi neri, ponete la detta corteccia in una piccola cazzeruola con 56 grammi di burro, 7 grammi d'olio sopraffino, un'acciuga, due ramicelli di prezzemolo intiero, uno spicchio d'aglio, fatele soffriggere un istante, bagnatele con due quintini di spagnuola o *mirepois*. Lasciate bollire la salsa per un quarto d'ora, digrassate e passate allo staccio, indi ponetela in cazzeruola aggiungendo i tartufi pelati e tagliati a dadicciuoli od affettati, un pizzico di prezzemolo, sobbollite per dieci minuti, ed al momento di servirla spremetevi il sugo di un quarto di limone.

§ 95. Guernitura di ostriche, di mitoli, di granchiolini, di echini o castagne di mare
(Garniture d'huîtres, des clovisses, de crevettes, et de échines).

Ponete in piccola cazzeruola 50 grammi di olio o burro, mezzo scalogno bianchito e triturato fino, fate il tutto soffriggere per un minuto, mettetevi venticinque ostriche grosse o cinquanta piccole sgusciate colla loro acqua, aggiungetevi un cucchialetto di salsa vellutata, un cucchiale da bocca di prezzemolo triturato, uno scrupolo di spezie, e dopo quattro minuti d'ebollizione, passate le ostriche in una piccola cazzeruola, restringete un po' la salsa, indi legatela con due tuorli d'uova, il sugo di mezzo limone spremuto ed unitela alle ostriche. Questa guernitura serve generalmente per i piccoli pasticcini, o per salsa, o per contornare i grossi pesci, ecc.
I mitoli, i granchiolini (gambaretti di mare), gli echini o castagne di mare si allestiscono nella stessa foggia.

§ 96. Miscea piccante di pesci all'italiana
(Macédoine de poissons à l'italienne).

Prendete 400 grammi di latticini del pesce carpione tagliati a pezzettini, 200 grammi di code di gamberi, 160 grammi di polpine di rane, un pugnetto di uova di trota, facendo in maniera che il tutto sia ben pulito e lavato. Poneteli in cazzeruola con una mescolata di spagnuola magra ridotta a corta salsa, con mezzo cucchialino da caffè di senape (*moutarde*), quattro funghetti ed un cocomerino, tagliati a dadicciuoli o a fette, e fate sobbollire il tutto per dieci minuti a lento fuoco. Si può aggiungere benissimo delle piccole *caneffe* in forma d'uova di pernici, un tartufo tagliato a granolini e dei piccioli gamberini, levatene le gambine posteriori. Questa guernitura serve generalmente per rilevare i piatti di mezzo (*entrées*) di pesci, o per guernire differenti pasticci magri.

§ 97. Guernitura alla regina grassa (Garniture à la reine grasse).

Spiccate i filetti ad un bel pollo cotto, e con 56 grammi di lingua salata (*éccarlatte*) cotta, 25 grammi di tartufi o funghi, qualche animella di vitello od agnello, il tutto tagliato a piccioli dadi, poneteli in una *béchemelle* magra, con un cucchialino di prezzemolo triturato, fateli bollire un momento, indi tenetela al caldo nel bagno-maria. Avvertasi però che la

béchemelle non sia troppo densa. Generalmente questa guernitura si adopera pei piccoli pasticcini sfogliati alla regina.

§ 98. **Guernitura alla regina magra** (Garniture à la reine maigre).

Levate i filetti (nel cap. X vedine la maniera) a due mediocri pesci-persico, e due simili di carpione, infarinateli e poneteli in un tegame con sotto 80 grammi di burro fonduto, facendoli appena scottare d'ambe le parti e lasciateli raffreddare In seguito tagliateli a piccioli dadicciuoli con 27 grammi di funghi o tartufi, delle code di gamberi, qualche polpina di rane, ostriche, ecc. Mettete il detto miscuglio in tre quintini di *béchemelle* magra, uno scrupolo di spezie, fate bollire adagio per tre minuti e correggetelo di sale. Essa serve generalmente per guernire alcuni pasticcini magri.

§ 99. **Guernitura alle olive** (Garniture aux olives).

Cotesta sorta di guernitura serve principalmente per le anitre. Si prendono quattro dozzine di belle e buone olive, si pelano mediante la punta d'un coltellino girando attorno la ghianda, onde levare tutta la polpa intiera in forma di una vite, ponendole di mano in mano nell'acqua fresca. Pestate in mortajo le ghiande, ponetele in cazzeruola a sobbollire per dieci minuti in un po' di spagnuola, passatela allo staccio in un'altra cazzeruola, facendo bollire per ventiquattro minuti in essa le polpe delle olive con un cucchialetto di vino Madera, un pizzico di prezzemolo triturato. Tenete la guernitura al caldo nel bagno-maria, e al momento di servirla spremeteci il sugo di mezzo limone.

§ 100. **Guernitura alle spugnuole** (Garniture aux morilles).

Disponete un chilogramma di spugnuole: dopo averne soppressa la parte terrosa del gambo, fendetele pel mezzo mettendole in un recipiente con acqua tiepida, agitandole bene onde se ne distacchi tutta la sabbia e cambiando l'acqua tre o quattro volte. Dopo un piccolo bollimento nell'acqua colatele e spremetele leggermente colle mani. Fate soffriggere per un minuto circa in una cazzeruola 100 grammi di burro, 50 grammi di olio, con un triturato di un pizzico di prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio o scalogno (*échalotte*), ed una anchioda senza scaglia, adagiatevi le spugnuole con sale ed

un pizzico di spezie, fatele cuocere a piccol fuoco rivolgendole sovente, tenendo però ben coperta la cazzeruola, e dopo quindici minuti di sobbollimento unitevi un cucchialetto di sugo o spagnuola, riducetela, ed al punto di servirla unitevi il sugo di mezzo limone.

§ 101. **Guernitura di fegatini di pollo** (Garniture de foie gras de volailles).

A ventiquattro fegatini togliete il fiele e la parte verde, indi poneteli a bagno nell'acqua tiepida onde depurarli bene dal loro sanguigno. Disponete intanto una cazzeruola al fuoco con acqua. Quando questa sia bollente, gettatevi i detti fegatini, e dopo momentaneo bollimento, colateli in un crivello di rame rinfrescandoli nell'acqua. Tagliateli e fateli poi cuocere asciutti in un tegame con sotto e sopra delle sottili fette di lardo; un po' di salsa spagnuola o *mirepois,* e dopo quindici minuti di ebollimento, digrassateli e passateli in una piccola cazzeruola, passandovi poi la salsa allo staccio. Indi ribolliteli, ed al momento di servirli, vi unirete un cucchialetto di prezzemolo triturato.

NB. Se la guernitura servirà per piccoli pezzi, li taglierete in quattro parti, e pei grossi in due.

§ 102. **Delle farse** (Des Farces).

Le farse sono di gran rilievo tanto per accrescere le guernizioni fine, che per legare l'interno dei pasticci, o per farsire carni o legumi, ecc. Sarà d'uopo dunque al perito cuciniere di saper bene la loro composizione onde ottenere il desiderato vantaggio in questo genere di lavoro, che fornisce gli elementi di vivande assai aggradite.

§ 103. **Farsa caneffe di polli, di beccaccie, di pernici e di fagiani** (Farces à quenelles de poulets, de veau, de becasses, de perdrix et de faisans).

Distaccate i petti di due o tre polli, sopprimendone i nervi e l'epidermide, pesatene 220 grammi, pestateli in mortajo, e dopo dieci minuti aggiungetevi 160 grammi di tettina di vitello cotta a lesso, ovvero 130 grammi di burro. Poscia unitevi 110 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo o meglio nel *consommé* freddo e spremuta in una salvietta onde estrarne il liquido; dopo di che la si pone nella farsa con

tre tuorli d'uova, sale, un pizzico di spezie, un grano di noce moscata grattuggiata, 55 grammi di *béchemelle* o vellutata fredda. Finite di pestare il tutto, formandone un sol corpo, passate allo staccio, fatene una pallottolina, mettetela nel brodo onde conoscere la sua consistenza, e nel caso fosse troppo tenera, unitevi un tuorlo d'uovo, e se fosse troppo dura aggiungete un cucchiale di *béchemelle* o vellutata; ponetela sopra un piatto al freddo, e nell'estate sopra il ghiaccio. Una mezz'ora dopo spolverizzate la tavola di farina, rotolate la farsa, tagliatene tanti bricciolini come un fagiuolo, che passerete leggermente sotto il palmo della mano, agitandola a destra ed a manca, ne formerete tante pallottoline in forma d'uova di pernici. Si fanno pure simili *caneffe* al cucchiale, decorandoli a suo genio con dei tartufi neri, lingua salata, pistacchi, ecc., ovvero ponendo la farsa sopra un coperto di cazzeruola unto di burro, lisciata colla lama d'un coltello. Mettete una cazzeruola al fuoco riempita a due terzi di brodo, e quando bollirà, ritiratela sull'angolo del fornello. Prendete allora un cucchiale di tavola o da caffè, levate una cucchialata di farsa, lisciatela col coltello acciò ne prenda la sua forma, ponetela nel brodo; continuate a farne *caneffe* bagnando però di tempo in tempo sia il cucchiale che il coltello nel brodo acciò cadano con maggiore facilità, lasciatele scottare ma non bollire, per dieci minuti. Intanto, posta una salvietta distesa sulla tavola, levate leggermente con mescolo forato le *caneffe* senza romperle, mettendole sopra d'essa.

Serve però di regola generale, che le grosse impiegansi pei grossi pezzi, e le piccole per le guerniture dei piccoli pasticcini o per le guerniture *sauté*. Le *caneffe* di vitello, di beccaccia, di fagiano e di pernice si fanno nella stessa guisa; del vitello però adopererete la parte più tenera.

§ 104. **Farsa caneffe alla milanese** (Quenelles à la milanaise).

Preparate 330 grammi di vitello senza natte, tagliatelo a piccioli pezzetti, indi pestatelo in mortajo; dopo dieci minuti aggiungetevi 130 grammi di midolla di bue, o grassa farinosa di arnione senza pellicola; in mancanza di questi supplirete con 100 grammi di burro crudo. Continuate a pestare finchè siasi fatto un sol corpo, ed allora gli unirete 110 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo freddo e spremuta (ovvero farete 100 grammi circa di polenta dura di farina bianca e raffreddata), tre rossi d'uova, 80 grammi

di formaggio lodigiano grattuggiato, un pochettino di sale, uno scrupolo fra spezie e noce moscata in polvere. Pestate di nuovo per cinque minuti onde amalgamare il tutto, indi passate allo staccio. In quanto all'operazione delle *caneffe* si procederà come il precedente articolo. Si potrà sostituire al vitello del petto di pollo ed altri volatili, ecc.

§ 105. **Farsa caneffe di pesce** (Farces à quenelles de poissons).

Spiccati i filetti di un luccio o carpione, pesatene 420 grammi. Lavati ed asciugati, pestateli in mortajo, e dopo dodici minuti aggiungetevi 240 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo freddo o latte spremuta nella salvietta, ponendola poi nel mortajo con 50 grammi di burro, quattro tuorli d'uova, un pizzico di sale, un pizzico di spezie, un grano di noce moscata grattuggiata, un pizzico di prezzemolo con mezzo spicchio di scalogno (*échalotte*) triturato e soffritti in tegame per un istante con 14 grammi di burro; quando tutto sarà pestato, passatelo in seguito per lo staccio. In quanto al restante dell'operazione si compisce come per le *caneffe* di pollo. Collo stesso metodo si allestiscono le farse *caneffe* con ogni sorta di pesce, come storione, salmone, trota, pesce persico, ecc.

§ 106. **Farsa caneffe ai tartufi ed ai funghi**
(Quenelles aux truffes et aux champignons).

Per le *caneffe* di tartufi non c'è altra difficoltà che di prendere 55 grammi di tartufi triturati; i quali fatti bollire con mezzo bicchiere di vino Marsala, e ridotti quasi asciutti e freddi, li unirete assieme alle *caneffe* qui sopra descritte. Per fare le *caneffe* ai funghi, prendetene 160 grammi bianchi e ben puliti, cuoceteli in mezzo bicchiere di *consommé* ed uno di *vellutata* o *béchemelle*, restringendoli al fuoco come una *purée* spessa, e freddi si pongono assieme al composto delle *caneffe* qui sopra descritte.

§ 107. **Farsa caneffe al burro di gamberi**
(Farce à quenelles au beurre d'écrevisses).

Per fare la farsa caneffe ai gamberi non vi è altra cosa da fare che porre nella farsa di pesce del burro di gamberi (vedi) in luogo del semplice.

§ 103. **Farsa fina di polli e selvatici** (Farce fine de poulets ou de gibiers).

Pesate 400 grammi di petti di polli o selvatici, sopprimendone però l'epidermide ed i nervetti, tagliateli a dadicciuoli assieme a 152 grammi di lardo grasso senza difetto, ponete il tutto in una cazzeruola con 80 grammi di burro fresco, 25 grammi fra scalogno e prezzemolo, sei foglie di serpentaria (*estragon*), uno scrupolo di spezie, una cipollina intiera, sale e due fette di pastinaca (sorta di carota bianca). Cuocete il detto miscuglio in un tegame per venticinque minuti a dolcissimo fuoco, rivolgendolo sovente, e lasciandolo in seguito venir freddo nel suo liquido. Pestatelo in mortajo, unite 130 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo freddo e spremuta, quattro tuorli d'uova, finite di pestare e incorporando tutto assieme, passate allo staccio. È eccellente per farsire beccaccie, allodole, quaglie crostate, ecc.

§ 109. **Farsa fina alle sardine ed alle alici**
(Farce fine aux sardines et aux anchoix).

Levate, pulite ed asciugate delle sardine od acciughe salate, pesatene 400 grammi, ponetele in cazzeruola con 30 grammi di burro, un cucchialetto di prezzemolo e mezzo spicchio di scalogno triturati assieme, fatele soffriggere due minuti, lasciandole poi raffreddare. Pestate il tutto in mortajo, aggiungetevi 240 grammi di mollica di pane inzuppata in brodo freddo e spremuta, uno scrupolo di spezie, 130 grammi di burro di gamberi e quattro tuorli d'uova. Passatele poi allo staccio.

§ 110. **Farsa fina alle uova** (Farce fine aux œufs).

Fate cuocere per sette minuti nell' acqua bollente dodici uova, levatene i tuorli, pestateli nel mortajo con 130 grammi di mollica di pane inzuppata nel latte freddo e spremuta nella salvietta, 120 grammi di burro crudo, 50 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, tre rossi d'uova crudi, uno scrupolo di spezie, sale, un cucchialetto di *béchemelle* magra, e passate in seguito allo staccio.

§ 111. **Farsa fina di pesce** (Farce fine de poissons).

Apparecchiate 430 grammi di filetti di qualche pesce come di pesce persico, luccio, merlano o de' latticini di carpione.

Scottateli per otto minuti in cazzeruola con 150 grammi di burro, sale, uno scrupolo di spezie ed un grano di noce moscata in polvere, un cucchialetto di prezzemolo e mezzo spicchio di scalogno triturati, lasciandoli poi raffreddare. Pestate il tutto asciutto in mortajo, unitevi la mollica di 190 grammi di pane inzuppata nel latte e spremuta, dopo alcuni minuti aggiungetevi il burro fuso con un cucchiale di *béchemelle* magra, indi passate allo staccio. Si serve generalmente per riempire i pesci.

§ 112. Farsa fina ai tartufi ed ai funghi
(Farce fine aux truffes et aux champignons).

Triturate ben fino 160 grammi di tartufi neri ben puliti, soffriggeteli in tegghia per cinque minuti a piccol fuoco con 80 grammi di burro, sale, uno scrupolo di spezie, un grano di macis in polvere, e freddi poneteli assieme a 55 grammi di mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, 28 grammi di burro crudo, tre rossi d' uova, pestate il tutto formando una sola mistura, indi passatela allo staccio. Nella medesima foggia si allestiscono i funghi bianchi freschi.

§ 113. Godivò alle cipollette, ai funghi, ai tartufi
(Godiveau à la ciboulette, aux champignons, aux truffes).

Prendete 330 grammi di coscia di vitello con 500 grammi di grassa farinosa di manzo senza natte, tagliate e triturate ben fino, indi aggiugnete un 20 grammi di prezzemolo ed una cipollina triturata e scottata nell'acqua bollente, uno scrupolo di spezie e noce moscata in polvere, quattro tuorli d'uova, sale e 55 grammi di *béchemelle* o vellutata ben ridotta. Pestate il tutto in mortajo acciò si formi un sol corpo. Nella stagione estiva però, sarà bene aggiungervi 40 grammi di ghiaccio ben lavato. Questo ghiaccio serve generalmente a legarlo, dandogli quella delicatezza perfetta e desiderata che si ottiene nel verno; atteso che in tale stagione va soggetto a scomporsi, e ne perderebbe in parte le buone qualità, giacchè essendo la grassa un corpo ben untuoso, ed il vitello un corpo umido, non potrebbero associarsi fra loro. Nell'inverno poi si accrescerà di 25 grammi di più di *béchemelle* o vellutata. Fatene delle pallottole grosse un nocciolo cuocetele come le caneffe del § 106. Avvertasi che questa mistura si tiene in luogo fresco.

Quanto ai godivò, ai tartufi ed ai funghi, dopo averli tri-

turati e soffritti due minuti in cazzeruola con 55 grammi di burro, e freddi, mettonsi nel composto. sopprimendo però le cipollette. Adoperando invece del vitello, dei petti di volatili o selvatici, riescirebbero di maggior sapidità. Questo composto non si passa allo staccio; farà d'uopo però di levarne bene tutte le pellicole della carne o della grassa. Esse s'impiegano come le *caneffe* grasse, e per farsire i piccoli pasticcini (Vedi nella parte II).

§ 114. **Godivò di pesci** (Godiveau de poissons).

Pesate 330 grammi di filetti che avrete spiccati a qualche pesce, come merlano, carpione, pesce persico, luccio o sogliola, ecc.; indi pestate e passate allo staccio. Poneteli nuovamente nel mortajo, aggiungendo 130 grammi di mollica di pane imbibita nel latte freddo e spremuta in una salvietta, 220 grammi di burro, 80 grammi fra funghi, prezzemolo e tartufi, e mezzo spicchio di scalogno triturati, quattro rossi d'uova, sale ed un pizzico di spezie. Pestate bene il tutto. formandone un sol corpo. Ponetelo sopra un piatto al fresco, I godivò s'adoprano come le *caneffe* di pesci. (La mollica di pane la vi si mette per legare la carne di pesci, perchè da sè sola non avrebbe abbastanza consistenza: si potrebbe adoperare invece una polenta dura di farina bianca quando non si ha buona qualità di pane).

§ 115. **Farsa cotta** (Farce cuite).

Tagliate a piccoli dadi due filetti di pollo crudo, poneteli in una cazzeruola con 80 grammi di burro, uno scrupolo di spezie, cuocete a lentissimo fuoco per un quarto d'ora, agitandoli di tempo in tempo. In un'altra cazzeruola che avrete sul fuoco con un bicchiere di brodo, ponete 175 grammi di mollica di pane soffice, tagliata a dadicciuoli e con un cucchialetto di legno stempratela rendendola in panata; lavatela dal fuoco, unitevi un pizzico di prezzemolo e mezzo spicchio di scalogno triturati, e lasciatela raffreddare. Ponete il tutto nel mortajo con 175 grammi di tettina di vitello cotta e fredda, quattro tuorli d'uova, sale ed un grano di noce moscata in polvere, indi passatela allo staccio. Si fa la stessa farsa colla coscia di vitello cotta al luogo del pollo. Essa si impiega generalmente per le carni in crostate.

§ 116. **Apparecchio per le carni cotte poilé**
(Appareil pour les viandes cuites poilé).

Tagliate a dadi 325 grammi di scaricature di vitello, 220 grammi di lardo, 50 grammi di presciutto, una carota, e aggiuntovi un ramicello di sedano, una mezza cipolla, 100 grammi di burro, il sugo di un limone, sale ed uno scrupolo di spezie, fate cuocere questo miscuglio a fuoco mite, e quando comincierà a soffriggere, bagnatelo con tre litri di buon brodo, fatelo cuocere a metà, indi ve ne servirete per le carni da cuocersi *poilé.*

§ 117. **Bianco** (Blanc).

Il bianco serve ordinariamente per cuocere le carni conservando la loro bianchezza, e nello stesso tempo tutto il loro sugo nutritivo. Prendete 220 grammi di grassa di bue fresca ed altrettanto di lardo, pestate nel mortajo, 110 grammi di burro, la polpa di due limoni, sopprimendone la pellicola bianca che è amara, una mezza cipolla, due chiovi di garofano, una carotolina, un ramicello di sedano bianco e due quintini d' acqua. Fate bollire, agitando continuamente con un mescoletto, e quando la grassa si sarà del tutto fusa ed asciugata l'acqua, bagnate con altri sette litri d'acqua, mettendovi un po' di sale bianca, schiumatelo bene, e dopo breve ebollizione, passatelo leggermente allo staccio.

§. 118. **Marinata cotta** (Marinade cuite).

Soffriggete in cazzeruola per cinque minuti 55 grammi di burro, 80 grammi di olio, una cipolla ed una carota mezzana tagliata a fette, stemperatevi un cucchiale da bocca di farina, bagnate con mezzo bicchiere d'aceto e due di vino bianco, due grani di pepe e sale. Fate il tutto sobbollire per mezz'ora, indi passate allo staccio. Essa serve generalmente a marinare le carni già cotte.

§ 119. **Strutto o grasso per frittura**
(Saindoux ou graisse pour la friture).

Una delle principali cose da osservarsi per ottenere delle buone fritture croccanti e non imbibite d'untuosità, si è d'impiegare dei grassi freschi, senza alcun difetto, fatti espressamente per tal uso. Dove che di via ordinaria adoperando

grasso per friggere, coll'untume della pentola od altro, quantunque sia ben purgato, non si avranno che delle fritture untuose, atteso che questa sorta di strutto ha pochissima forza avendo perduto parte del suo corpo nella lunga ebollizione del brodo. Onde ottenere un buon strutto, prendete 2 chilogrammi di grasso di bue o majale, tagliuzzatelo bene, ponetelo in una cazzeruola con 330 grammi di burro, una carota e mezza cipolla onde far perdere l'odore dell'untume, soffriggete sin che la cipolla siasi colorita d'un biondo chiaro; allora ritiratelo dal fuoco e lasciate riposare dieci minuti, indi passate il liquido allo staccio in una padella in ferro fatta per questo uso, ponetela su fuoco ardente, e quando lo strutto sarà bollente, soffriggete quella frittura che avete destinata. Si sopprime, se si vuole, il burro, adoperando solo strutto, ciò non impedirebbe l'operazione.

Per le fritture di pesce od altro, e pei giorni d'olio si farà uso di olio buono: esso si frigge nella stessa maniera dello strutto.

§ 120. **Pasta da friggere** (Pâte à frire).

Prendete 160 grammi di farina bianca, stemperatevi col mezzo di un cucchiale poco per volta un bicchiere abbondante di latte o vino bianco formandone una pastina liquida sì ma consistente, senza grumoletti, che abbia da scorrere liberamente dal cucchiale; unitevi un pizzico di sale, un cucchiale da bocca d'olio fino o burro fuso, lavoratela per sette od otto minuti. Cinque minuti prima di adoperarla, vergate due bianchi d'uova a neve consistente, e amalgamatela leggermente nella pastina. Cotesta pasta a friggere serve generalmente per le fritture marinate o per le frittelle (bignets).

§ 121. **Frittura dorata** (Friture dorée).

Si chiama dorare l'operazione che si fa col pesce, colle carni, coi legumi, macerandoli con sugo di limone e sale; infarinati ed imboreggiati con un po' d'uova battute o latte, si getta pezzo per pezzo nella frittura bollente.

§ 122. **Mazzetto guarnito** (Bouquet garni).

Legate assieme con spago una cipolla picchiettata di tre chiovi di garofano, due ramicelli di prezzemolo, una carota, un ramicello di sedano e due porri. Questo s'impiega gene-

ralmente per la pentola onde dar maggior sapore al brodo. Il piccolo *bouquet* che s'impiegherà per alcune salse o vivande, si formerà con due terzi meno d'ingredienti e sopprimendone i porri.

§ 123. Pepe inglese (Poivre de Cayenne).

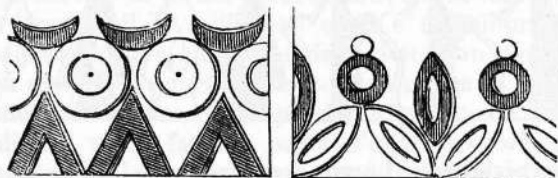
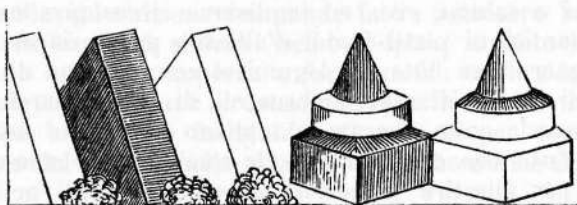
Preparate 55 grammi di pepe lungo, 55 grammi di sale, 110 grammi di pimento o peperoni rossi secchi all'ombra e grossi di scorza, pestate il tutto in mortajo di metallo con pestone in ferro, copritelo con un doppio foglio di carta acciò non vi avvenga irritazione alla bocca ed al naso, passatelo in seguito alla staccio di seta, conservandolo poi in un vasetto ben coperto.

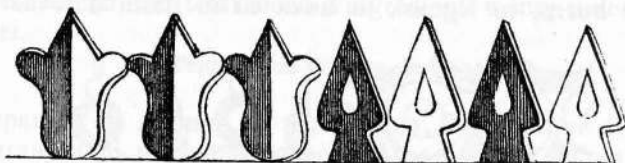
§ 124. Metodo di fare le spezie, e maniera di servirsene (Moyen de faire les épices et manière de s'en servir).

Sarebbe opportuno per una cucina il farsi le droghe da sè, unico mezzo d'aver sempre le stesse droghe di un grato sapore, cosa che non è così facile d'avere in commercio. Eccone la preparazione. Si prendono 13 grammi di stacchette di garofano, 55 grammi di noce moscata, 13 grammi di pepe bianco, 7 grammi di macis, 40 grammi di cannella regina, 6 grammi di lauro, 13 grammi di basilico e 13 grammi di timo. Queste tre ultime erbe aromatiche dovranno esser seccate alla stufa. Pestate il tutto, passate allo staccio di seta, ponendo poi il miscuglio in una scatola o vasetto chiuso ermeticamente acciò le droghe non perdano il loro profumo. Accade diverse volte, tanto più nei pasticci freddi, o che mancano di sale o che vi è troppo sale o troppa droga. Si rimedierà a questo inconveniente col mezzo di un sale speziato, 200 grammi di sale e 35 grammi delle suddette spezie; mischiatele bene assieme, ponete il composto in un recipiente chiuso, per servirsene al bisogno, e così per ogni chilogramma di carne di vitello o selvatico od altro, ponetevi 20 grammi di sale speziato, facendo bene rotolare la carne in esso acciò abbia da riceverlo in ogni parte.

§ 125. Delle guernizioni o decorazioni dei bordi dei piatti (Décorations des bords des plats).

Variata è la maniera di guernire i bordi ai piatti; è però di somma importanza il saperli allestire e dar loro tutta

quella eleganza, per cui riesce più pregiata la vivanda che viene servita. Generalmente si compongono in pane, in gelatina, in burro, in legumi, in uova ed in pasta d'uova.

La guernizione in pane la si fa col mezzo della mollica di pane tagliato a larghe fette di due punti circa di spessezza, tagliandole col coltello in forma di triangoli, a cuori, ecc., ovvero col mezzo di forme in ferro atte a questo uso, facendone anelli, mezze lune, ecc. (Vedi il disegno superiore). Esse si fanno a due colori, cioè si tostano nel burro, uno di color biondo chiaro, il secondo a color più oscuro. In seguito fate una pastina composta di un chiaro d'uovo e farina, scaldate il piatto che dovete adoperare, immergete l'estremità dei detti crostoni nella pastina, facendoli attaccare al bordo del piatto in linea retta. Cotesti servono pei piatti caldi.

La guernizione in gelatina che s'impiega pei piatti freddi, si fa pure a due colori. Dopo aver apparecchiata la gelatina (vedi qui sopra) ponetela in due tegghie della spessezza di un mezzo dito circa. Nell'una la porrete naturale, che sarà di un color chiaro trasparente, e nell'altra vi unirete tre o quattro goccie di glasso (glacé) di vitello colorito o due a tre goccie di *caramel* (vedi nella confettureria) mischiandola leggermente onde ottenere una gelatina di un colore ombrato e trasparente. Ponetele piane sul ghiaccio a congelarsi; in seguito fate appena tiepidire l'esterno delle tegghie, rovesciandole sopra una salvietta, e ne taglierete con coltello o *coppa-pasta* dei crostoni a vostro genio (vedi per esempio il disegno). Li porrete riccamente poi in una bella simmetria al con-

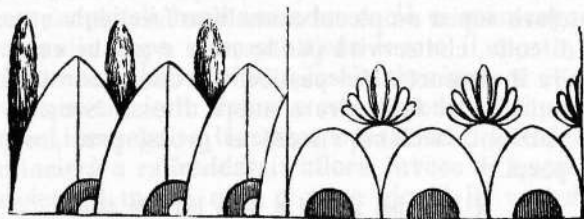
torno del piatto freddo che dovete decorare, onde dargli maggior spicco ed eleganza.

La guernizione in burro, che serve pel freddo, la si fa col burro di *Monpellieri* (vedi) che è di un verde pallido, e col burro di *Monpellieri* ai gamberi di un color rosa; in mancanza di questo si supplirà con del burro semplice, manipolandolo bene con dei colori vegetali; come per esempio col verde di spinacci, sarebbe un burro pistaccato, con uno scrupolo di zafferano si avrebbe un burro giallognolo, e con qualche goccia di rosso di amaranto o cocciniglia si avrebbe un burro rosco. Prendete uno di questi burri manipolati, stendetelo col matterello (*rouleau*) sopra una *lastra* della spessezza di due punti circa, ponetelo al freddo o sopra ghiaccio, in seguito tagliate dei crostoni come quelli in gelatina. Detta guernitura s'impiega generalmente pei grossi piatti di pesci o salumi, ecc., ed in diverse circostanze ove vi sia una quantità di piatti freddi d'allestire per variarne i bordi.

Le guerniture fatte coi legumi si compongono di pomi di terra, di carote, di rape, di broccoli, di culi di carcioffo, ecc. Dopo averle cotte allessate, si tagliano in diverse foggie, secondo l'uso che dovrassi fare, le quali s'impiegano generalmente per allestire le *certose primaverili* (vedi nella parte II), per guernire le carni e diverse qualità di piatti freddi di pesce ed in salsa piccante. Per questi ultimi piatti piccanti poi si adoprano pure dei cocomeretti, funghetti, capperi, ecc., nell'aceto, dei piccoli gamberini levatene le gambe posteriori e cotti in un corboglione, delle acciughe, delle fette o mezze fette di limone, ecc.

Così pure sono eleganti quelle guerniture che a luogo del coltello, si formano coi *cucchialini a legumi*. Essi sono in ferro, affilati, in forma di una mezza pallottolina, o pisello, od amandorla, ecc. Dopo aver pelato la rapa, la carota o il pomo di terra, vi si interna il detto cucchialino dalla parte vuota, rivolgendolo in maniera di estrarne la forma doppia cioè rotonda di esso. In mancanza dei detti *cucchialini a legumi* si adoprerà un piccol coltellino liscio o intagliato, mo-

dellando legumi come in bello spicchio d'aglio di triplice grossezza, ovvero si farà uso di un *coppa-pasta* rotondo, di due centimetri circa di diametro più o meno secondo la guernitura a cui deve servire in forma di turaccioli; che se fosse per grossi pezzi, si faranno di 30 millimetri circa e di minore struttura pei piccoli. Il legume, quando è dettagliato con questi metodi, rende più distinto l'oggetto che ne vien guernito. I ritagli poi s'impiegheranno a fare delle *purée*, o per uso casalingo.

I bordi dei piatti fatti in pasta d'uovo servono pei piatti caldi, quantunque siano i meno usati. Tuttavia viene a proposito di farne qualcheduna quando in un grosso servizio ve ne siano di già diversi guerniti in pane. Apparecchiate sopra la tavola 220 grammi di farina, un pizzico di sale, impastatela con dei rossi d'uova, facendone una pasta ben manipolata e durissima. Lasciatela riposare sei minuti, indi stendetela col matterello (*rouleau*) sicchè sia spessa quattro millimetri, larga quaranta circa, e della lunghezza corrispondente alla circonferenza del bordo del piatto che dovrete allestire; in seguito con dei piccoli *coppa-pasta* istoriati o lisci, intagliatene un disegno bucato a vostro genio.

Ponete la detta lista sul bordo del piatto in piedi, facendola attaccare col mezzo della pastina che si è di già descritta nella guernizione in pane, fatela attaccare bene alle due estremità acciò si trovi ben compita, mettete il piatto sopra una *lastra* o coperto a forno molle onde s'indurisca perfettamente come una crosta, indi ritiratelo, e al momento di usarne lo porrete in stufa a riscaldarsi per servire poi nel mezzo del piatto quella vivanda calda che avrete destinato.

La guernitura che si fa colle uova cotte dure serve generalmente a guernire le insalate, le majonnese ed i grossi pesci serviti freddi. Divise per metà le uova, vi si taglia leggermente la parte di sotto per farle star ritte, ponendovi fra mezzo l'una e l'altra metà dei cuori crudi di belle lattughe cappuccie o delle grosse punte d'asparagi cotte, o dei funghetti all'aceto, ecc.

I spadiccini od asticciuole d'argento quando sono infilzati a qualche pezzo intiero, muniti di guernitura secondo la qualità del pezzo magro o grasso, fanno spiccare di più la vivanda che se fosse servita liscia. Per lo più se ne usa cinque pei grossi pezzi, e tre pei piccoli, come si vedrà in differenti articoli in seguito. Essi s'impiegano pure per fritture composte od alla gratella, come si spiegherà a suo luogo.

Un perito cuciniere o pasticciere deve essere munito almeno di diversi piccoli *coppa-pasta* istoriati (vedi), non che di tre scatole, l'una di ventiquattro cerchi in latta lisci a gradazione, la seconda di dieci piccole colonnette, una più piccola che l'altra, che serve per vuotare i granellini ai frutti, ovvero per fare delle piccole colonnette tanto in frutta che in legumi, ecc. Il terzo poi deve essere composto di sei od otto cerchi in latta a gradazione intagliate onde tagliare i diversi generi di cui abbisognassero. Così pure è necessario un *pizzica-paste* (*pincette*) il quale serve a fare i bordi a diversi pasticci pizzicandoli in linea retta. Tutti questi vengono a proposito per tantissime decorazioni di cucina, pasticcieria e credenza. Bisognerebbe anche un *rotellino* intagliato, che serve a tagliare in quadriglie od a crostoni le paste e principalmente i raviuoli. In quanto poi al resto, ciascuno può fare secondo il suo genio: però è sempre meglio essere forniti di simili generi, i quali rendono il travaglio meno penoso e più elegante, col vantaggio d'impiegare pochissimo tempo nell'eseguirlo.

Le guernizioni che si fanno alle coste delle costolette, alle gambe dei volatili, alle code e colli di selvatici, all'osso dei presciutti o coscie di quadrupedi, ai pasticci freddi, ecc., si eseguiscono con carta bianca ricciata all'estremità, la quale poi si fa rotolare sopra un piccol cannellino facendola attaccare con un po' di colla, che servirà per le coste e gambe come sopra, e per turare il caminetto del pasticcio freddo: quanto ai colli poi ed alle code, la si farà girare sopra di essi. Sia di regola che tali guernizioni facciansi vistose ai grossi pezzi, e piccole ai piccoli pezzi.

§ 126. Dei zoccoli e delle bordure calde
(Des socles et des bordures chauds).

I zoccoli e le bordure si fanno generalmente con farinaggi, con delle farse di carne o con legumi, i quali servono ambedue a rialzare e dare una maggior eleganza al piatto che si serve. Per esempio, se io appoggio un bel filetto di bue brasato sopra un letto di puré di patate alto un dita circa

e contornato della guernizione che avete destinato, ecco che resta più rilevato e cresce anche nella sua forma così con porre un piatto di cotelette sopra un circolo alto un dito di qualche puré o farsa e con coppa pasta ne levate un tondo nel mezzo. Allora avete il vantaggio di appoggiare le costolette con più facilità che se fosse su di un piatto nudo.

Le bordure sono più eleganti per tanti generi per esempio, servendo delle animelle di vitello al riso, se le servite nel mezzo di una bordura, farà sempre miglior effetto che servita unicamente sopra un semplice letto di riso. Gli uccelletti colla polenta serviti nel mezzo di una bordura, sarà sempre più elegante che serviti su di un letto di essa.

Essi si compongono generalmente con puré di patate, di fagioli, di piselli, di lenti, di riso, di maccheroni ecc.; sono assai comodi per i pranzi da dieci a dodici persone.

§ 127. Dell'aceto e del metodo di farlo
(Du vinaigre et des moyens de le faire).

L'aceto è perfetto quando si forma di sua natura, ed è di grande utilità, non solo per la cucina, ma anche in moltissime altre circostanze in cui necessita, e quanto più è gagliardo, maggiormente è prezioso. Eccovi però delle maniere semplicissime, colle quali non si può mancare di fare un buon aceto.

Quelli i quali hanno la comodità nel tempo della vendemmia di avere dei grappoli d'uva bianca, dopo averne fatto il vino, pongano detti grappoli asciutti in due tinelli, metà per parte. In uno dei tinelli ponete quel vino che avrete destinato a fare aceto, copriteli bene amendue acciò si mantengano più caldi i grappoli; dopo quarantott'ore levate il mosto dal tinello, ponetelo nell'altro asciutto, lasciatelo riposare altre quarant'otto in questo, indi riponete nuovamente il liquido nell'altro, e così proseguite la stessa operazione, finchè la stagione comincierà a raffreddarsi: allora invece di quarant'otto ore, si lascierà il mosto otto o nove giorni in uno dei tini, versandolo poi nell'altro, finchè nel gustarlo troverete la forza necessaria ad un buon aceto. Generalmente per fare l'aceto con questo metodo vi s'impiegano tre mesi circa. I grappoli poi si schiacciano al torchio, indi si pone il mosto in un tino o botte per aceto, procurando di tenerlo in luogo di calore temperato: quanto più esso si troverà al caldo (moderato), ne riceverà maggior forza.

NB. Il processo del detto aceto si è, che intanto che il mosto si trova in uno dei detti tinelli, l'altro tinello trovandosi asciutto e ben coperto, i grappoli si riscaldano e ne divengono acidi, sicchè ponendovi il liquido riceve l'acidità poco alla volta dai medesimi. Adoperandosi del vino nero sopra dei grappoli bianchi, questo si purifica, e se ne ottiene un aceto bianco roseo. Si fa pure l'aceto rosso con grappoli rossi, adoperando lo stesso processo. Quest'ultimo è ordinario.

§ 128. **Altro metodo di fare l'aceto senza i grappoli** (Méthode de faire le vinaigre sans les grappes de raisins).

Apparecchiate una botte o barile più o meno grande secondo la quantità dell'aceto che volete fare. Per esempio, onde fare un sessanta litri circa di aceto, prendete un barile nuovo di questa capacità, e se per caso fosse vecchio, pulitelo bene, acciò non abbia alcun cattivo odore. Fate bollire due litri e mezzo di aceto, versandolo bollente nella botte o barile, agitatelo alcun poco, e dopo otto o dieci ore, cavatelo, ponendo la botte in luogo piuttosto caldetto, allora metterete un imbuto (pedriolo) nel buco del turacciolo (bondone), fate bollire assieme undici litri di aceto forte, 333 grammi di zuccaro grasso e 160 grammi di acido tartarico in polvere, versatelo bollente nella botte, e chiudetela col suo turacciolo. Passata una settimana, ponete nella detta botte cinque litri di vino buono per fare aceto, e così di settimana in settimana, proseguite a mettervi cinque litri di vino, finchè la botte sia piena. Dopo sette altri giorni, cavate l'aceto fatto, mettendo la metà di esso in un altro recipiente, continuando poi l'operazione come sopra. Con questo metodo non vi mancherà aceto.

§ 129. **Degli aceti aromatizzati** (Des vinaigres aromatisés).

Gli aceti aromatizzati danno un buon sapore tanto alle insalate, che alla composizione di diverse salse piccanti, e servono anche in diversi usi domestici. Essi si fanno con varie qualità d'aromi, cioè all'aglio, alla serpentaria (estragon), agli scalogni, a' fiori di sambuco, ai fiori d'arancio, ai fiori di garofano o di rosa, ecc.

Per fare l'aceto all'aglio, ponete in una bottiglia di poco più d'un litro di capacità 30 grammi di aglio pelato e tagliato a fette con sei chiovi di garofano, riempitela di aceto, indi turatela a macchina e tenetela in luogo caldo per alcuni giorni.

Per farlo alla serpentaria (estragon), ai fiori di sambuco, ai fiori d'arancio, allo scalogno, ai fiori di garofano o di rosa, per ogni litro di aceto unitevi 30 grammi di fiori od erba, mettendola in fusione nelle bottiglie turate a macchina, tenetele esposte al sole per venti giorni, ovvero in luogo caldo. — Volendolo fare alla giardiniera, si coglie verso lo scorcio della primavera della serpentaria (estragon), crescione, cerfoglio, pimpinella: queste erbe si fanno seccare al sole od alla stufa, indi se ne pesano 60 grammi per qualità. Prendete una brocca od una grossa bottiglia di terra, versatevi sedici litri di aceto, 50 grammi di grani di senape, due cipolline intiere, due scalogni, sei chiovi di garofano, quattro pezzi di pepe lungo, mezzo limone tagliato a fette; unitevi le suddette erbe aromatiche, turate bene il recipiente, tenetelo esposto per quaranta giorni in un luogo ove batte il sole; indi filtratelo onde ottenerlo chiaro, in seguito imbottigliatelo come sopra.

§ 130. Metodo di fare l'aceto bianco col rosso
(Moyen de faire le vinaigre blanc avec le rouge).

Ponete in una cazzeruola sedici litri di aceto, riducetelo al fuoco a tredici litri, indi versatelo in un lambicco, e distillatelo (vedi nella Parte IV).

§ 131. Dell'agresto (Du verjus).

L'agresto è un acidetto temperato che serve benissimo in luogo del sugo di limone, ed è una bibita rinfrescante e restringente, diluendone tre cucchiai da bocca con due cucchiai di zuccaro e la raschiatura di un po' di limone per ogni due bicchieri d' acqua. Quanto più è vecchio, tanto più è pregiato.

Cogliete un paniere d' uva bianca immatura senza difetto verso la fine di luglio o al principiar dell'agosto, che è la stagione propizia; pestatela nel mortajo, ponetela in un lino, comprimetela onde estrarne tutto il sugo, eseguendo poi un'altra volta la stessa operazione. Preparate la manica d'Ippocrate (filtro di lana), infarinate nell'interno, indi versatevi il detto sugo con sotto un recipiente per riceverlo, ripassatelo in questo filtro diverse volte, finchè il detto sugo veggasi lampante; ponetelo allora in bottiglie senza odore, e turatele a macchina. Cotesto sugo vien pregiato quando abbiasi scarsità di limoni.

CAPITOLO TERZO.

§ 1. **Bue bollito** (Bœuf bouilli).

Dopo aver preparato e cotto il manzo, come si è detto nel capo I, nel brodo, o meglio nel *consommé*, levatelo dalla pentola o cazzeruola, toglietene lo spago e spolverizzatelo leggermente di sale. Esso servesi solo, guernito da qualche ramicello di prezzemolo crudo ben forbito, o con un po' di guernitura cotta in salsa vellutata di carote, rape, cipolline, ecc. Potrete anche coprirlo leggermente di un pochettino di salsa italiana, alemanna, spagnuola o tomatica. Servonsi pure con esso in salsiera a parte delle salse piccanti, come salsa verde, kren, senape (*moutarde*), ecc., o in piccole compostiere di cristallo servonsi dei peperoni, cetriuoli, funghetti, ed altri legumi all'aceto o al *courtbouillon*. Il bue dev'essere cotto sì, ma non troppo; la sua cottura generale è da tre ore e mezza a quattro ore, regolandosi secondo la qualità delle carni e il loro volume.

§ 2. **Bue bollito fritto alla veneziana** (Bœuf bouilli frit à la vénitienne).

Tagliate a sottili fette una cipollina, fatela soffriggere in una tegghia con 80 grammi di burro e 12 grammi d'olio per un minuto circa, ponetevi 333 grammi di bue bollito freddo affettato, fatelo saltare a fuoco moderato per sei altri minuti, salatelo ed umettatelo con un mezzo bicchiere di vino bianco, un cucchiale da bocca di aceto forte, un pizzico di prezzemolo triturato e sale. Restringete un istante l'umidità, adagiatelo sul piatto e servite. Tanto questo che i cinque articoli seguenti si allestiscono cogli avanzi del bue bollito.

§ 3. Bue bollito alla marinaja (Bœuf bouilli à la matelotte).

Fate friggere in una padella due cipolline tagliate a dadicciuoli con 80 grammi di burro, agitandole finchè abbian preso un color biondo chiaro, indi stemperatevi un cucchialetto da bocca di farina, bagnatele con un quintino di vino rosso, mezzo quintino di brodo, tredici grammi di funghi triturati assieme ad un pizzico di prezzemolo, sale, uno scrupolo fra pepe e spezie; ponetevi 425 grammi di bue affettato, fate il tutto sobbollire per una mezz'oretta, ed al momento di servirlo unitevi il sugo di mezzo limone spremuto.

§ 4. Pannicelli di manzo bollito alla piemontese (Sobrique de bœuf bouilli à la piémontaise).

Disponete sopra la tavola 425 grammi di bue bollito, ottanta grammi di lardo, 80 grammi di pane grattuggiato fresco, simile di formaggio lodigiano, uno scrupolo di spezie, un pochettino di prezzemolo, uno spicchio d'aglio o scalogno e sale. Triturate il tutto ben fino, ponetelo in una terrina aggiungendo mezzo bicchiere di brodo e due uova intere, amalgamate bene tutto assieme. In seguito fatene tanti rotolini di quattro centimetri circa di diametro, immergeteli nell'uovo sbattuto e leggermente nel pane grattuggiato. Soffriggeteli poscia in una tortiera con 160 grammi di burro, alcune foglie di salvia, e quando avranno preso color da una parte, rivolgeteli dall'altra, indi serviteli in corona sul piatto. Si fanno pure friggere nella frittura (vedi nel capit. II) come le frittelle. Queste qualità di panicelli si eseguiscono anche con ogni specie di scaricature di carni cotte di vitello o volatili. I casalinghi danno loro il nome di *polpettine della serva.*

§ 5. Bue bollito freddo alla genovese (Bœuf bouilli froid à la génoise).

Tagliate a fette 500 grammi di bue bollito freddo, intanto che avrete posto a bagno in una terrina 108 grammi di pane biscotto (*galetta,* sorta di pane di mare), con un quarto di un quintino di vino bianco ed altrettanto di olio ed aceto; indi lasciatelo inzuppare. Adagiate in seguito il pane nel fondo di un piatto, mettendovi sopra sei mezze anchiode ben forbite, sulle quali porrete in corona il manzo. Triturate allora, assieme ad un pugnetto di prezzemolo, due cetriuoli e dodici grammi di capperi; mescolate il tutto in una terrina con

un po' d'olio ed aceto, sale e pepe, facendone una salsa densetta. Mascherate con tale salsa la carne, guernendola di alcuni funghetti all'olio e circondando il piatto con alcune mezze fette di limone.

§ 6. **Bue bollito alla maggiordomo** (Bœuf bouilli à la maître d'hôtel).

Tagliate in sei fette 450 grammi di manzo magro, fatelo soffriggere da ambe le parti per due minuti con 100 grammi di cipolla ben triturata, indi umettatelo con due quintini di salsa maggiordomo calda (vedi nel capit. II). Unitevi un po' di sale, bollitelo sei minuti, indi ponetelo sul piatto e servite.

§ 7. **Bue bollito in diverse salse** (Bœuf bouilli en différentes sauces).

Il bue bollito freddo, dopo averlo affettato e messo garbatamente sopra un piatto, serve generalmente per la colazione (*déjeuné*), coperto di differenti salsette piccanti fredde. Apparecchiasi pure colle stesse salse il bue alla gratella, il quale, dopo essere stato tagliato in quattro o cinque fette dello spessore di un dito, lo si mette in una terrina a marinare con olio, il sugo di mezzo limone, un pizzico di prezzemolo triturato, sale, pepe; lo si spolverizza in seguito di pane, ponendolo alla gratella, e caldo da una parte, rivolgasi dall'altra. In quest'ultima maniera è molto appetitoso.

§ 8. **Lingua di bue brasata od allo stufato**
(Langue de bœuf braisée, ou à l'étuffade).

Quando dovrassi apprestare la lingua, sarà bene un giorno avanti porla in una terrina, salandola con 13 grammi di sale, onde correggerne l'insipidezza interna. Preparata adunque che sia una bella lingua di manzo, immergetela in un recipiente d'acqua tiepida per depurarla dal sanguigno. Indi scottatela nell'acqua bollente o sopra fiamme ardenti del fornello; raschiatela poi col coltello in maniera di togliere tutta la pellicola di cui è coperta. Tagliate allora 54 grammi di lardo in piccoli lardoni rotolandoli in un po' di spezie, e colla punta di un coltello internatelo nella lingua. Disponete poi in cazzeruola o stuffaruola 110 grammi di lardo affettato, 80 grammi di burro, quattro fettine di presciutto, due grosse cipolle tagliate a grosse fette rotonde distese sopra il detto fondo, adagiandovi sopra la lingua legata in forma arrotondata e

circondandola di qualche ritaglio d'ossa o carne. Ponetela a soffriggere a fuoco moderato, bagnandola in due o tre riprese con un quintino di vino o brodo ogni qualvolta si scroscerà, finchè avrà preso un color biondo al fondo. Bagnatela allora con due litri di brodo, aggiungetevi un piccolo *bouquet*, tre chiovi di garofano, sale, un pizzico di spezie ed una noce di rosso biondo. In mancanza di questo, prima di umettarla, vi potrete porre un pugnetto di farina bianca facendovi rotolare la detta lingua. Coprite ermeticamente la cazzeruola, lasciandola bollire tre o quattro ore a lento fuoco, digrassatela, mettete la lingua in un altro recipiente e passatevi sopra il liquido allo staccio. Se per caso la salsa fosse troppo lunga, riducetela al fuoco a quella ristrettezza che è conveniente. La potrete servire tanto sola che con ogni sorta di legumi o guerniture.

§ 9. **Lingua di bue ai funghi** (Langue de bœuf aux champignons).

Cotta la lingua, come si è detto al § precedente, prendete 350 grammi di funghi tagliati a quadrettini ed affettati, fateli saltare un istante in una tegghia con 60 grammi di burro, il sugo di mezzo limone ed un pochettino di salsa della suddetta lingua, sobbolliteli per dieci minuti, indi serviteli sotto o sopra la lingua.

§ 10. **Lingua di bue alla carta** (Langue de bœuf en papillottes).

Questo piatto lo si fa generalmente colla lingua già cotta brasata. Tagliate quella quantità di fette di lingua che vi abbisogna in forma di piccole costolette, allargatele in una tortiera, versandovi sopra una salsa a papigliotte fredda (vedi nelle salse). Tagliate e formate colla forbice diversi mezzi fogli di carta tanti cuori quante fette di lingua avrete fatto, untateli con dell'olio o burro fresco: indi ponete sopra ciaschedun foglio un pezzetto di detta lingua, coprendola di una sottile fettina di lardo; inviluppate poi e piegate il contorno della carta in maniera che resti ben chiusa acciò la salsa non esca mentre sta cuocendo; ponetele poi sulla gratella con ceneri calde, e appena calde da una parte rivolgetele dall'altra. Infine ponetele in corona sopra un piatto munito di una salvietta.

§ 11. **Lingua di bue salata allo scarlatto** (Langue de bœuf salé à l'écarlatte).

Provvedetevi di una grossa lingua di manzo, manipolatela bene con 6 grammi di salnitro, due ramicelli di timo, un

pizzico di coriandoli, qualche grano di ginepro, pepe intero, due pugni di sale, mezzo litro di vino bianco, indi deponetela in un recipiente, copritela di un'assicella con sopra un regolato peso, lasciandola in detta salamoja per quindici o venti giorni in un luogo fresco. Quando poi vorrete cuocerla, immergetela nell'acqua alla sera per cuocerla all'indomani. Ponete allora in una pentola con otto litri d'acqua (rimettendo quella che si consumerà nell'ebollizione) un *bouquet* e dieci grammi di semi di fieno (*bula*); sobbollite per tre ore circa e lasciatela raffreddare nel suo intinto. Servesi poi affettata sopra un piatto con tovagliolo, guernendola di piccole fraschettine di burro crudo fresco o di gelatina. Se dovrassi poi apparecchiare calda, la si servirà bollente a fette o spartita nel mezzo sopra un letto di legumi, come crauti, spinacci, *soubis*, *purée*, ecc. (vedi nelle salse e nei legumi). Se la volete conservare levatela dalla salamoja e fatela asciugare in un luogo a dieci gradi di calore; indi collocatela in un luogo fresco. Così pure si potrà affumicarla col metterla in un piccol camerino ben chiuso e affumando sopra un po' di fuoco delle erbe aromatizzate. Ma in questi due ultimi casi bisognerebbe allestirne per lo meno una mezza dozzina, mentre per una sola non vi sarebbe economia.

§ 12. **Filetto di bue alla sarda** (Filet de bœuf à la sarde).

Levate il grasso e la pellicola ad un filetto di bue, lardellatelo bene (vedine la maniera nel cap. VI), ponetelo in fusione per un'ora circa in terrina con quattro ramicelli di prezzemolo, un mezzo cucchialetto di spezie, uno scalogno, 55 grammi di funghi affettati, sale e mezzo quintino di vino bianco acidetto. Un'ora e mezza prima del pranzo ponetelo in cazzeruola ovale colla fusione, unito a 135 grammi di burro a fuoco lento. Quando comincierà a scrosciare, bagnatelo con mezza bottiglia di vino bianco di Sardegna, o belletto di Nizza od altro, e quattro quintini di *consommé*. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta sotto il coperto e fate continuare l'ebollizione. Compiuta la cottura, sgrassate bene il fondo, ponete il filetto in una tegghia, passandovi sopra il liquido allo staccio, unitevi una guernitura di tartufi o funghi (vedi nel cap. II), amalgamandola con una noce di burro d'anchioda, riducete il tutto a consistenza, ed al punto di servirlo unitevi il sugo di mezzo limone, ponete sul piatto il filetto circondato dalla guernizione, glassatelo col pennello, guernendo il bordo di qualche crostone di pane tosto al burro.

§ 13. **Filetto o costa di bue all'ungara**
(Filet ou entrécôtes de bœuf à l'hongroise). (Rost-pradeln).

Tagliate un filetto a fette dello spessore di un dito mignolo, o meglio, una fetta di costa di manzo, battetela come per fare una costoletta, ponetela in una larga teggbia con 180 grammi di burro, soffriggetela a fuoco ardente, e tosto che sarà colorita da una parte, rivolgetela dall'altra, aggiungendovi subito un pugillo di cipolla ben triturata. Allora salate, e quando la cipolla sarà colorita di un biondo chiaro, ponete la carne sul piatto in corona, solo con un po' del di lei intinto. Si può servirla con salsa alla diavola a parte (vedi) o sopra un letto di crauti all'alemanna (vedi nel cap. VI), o con della radice di kren raschiato invece delle cipolle.

§ 14. **Filetto di bue alla portoghese** (Filet de bœuf à la portugaise).

Prendete un filetto di bue sciolto dalla pellicola, picchiatelo con alcuni pezzettini di presciutto e lardo involti in un po' di spezie. Disponete in una cazzeruola 60 grammi di burro, delle fettine di lardo e presciutto, una carota ed una cipolla intiera: disponetevi sopra il filetto, fatelo soffriggere cinque minuti, indi bagnatelo con una mezza bottiglia di Madera e quattro quintini di brodo, copritelo, ponendo un po' di bragia sul coperto, lasciatelo sobbollire adagio per un'ora e mezza, in seguito sgrassatene il fondo, ponete il filetto in un'altra cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio e riducetela in siroppo. Allestite delle carote, dando loro una piccola forma con un cucchialetto a legumi, che, scottate in acqua bollente e mezze asciutte, porrete a cuocere con un po' di spagnuola e due cucchiai di sugo del filetto, correggendole di sale. Tagliate allora il filetto a fette, ponetelo sul piatto in corona, mettete nel mezzo le suddette carote, servendolo fumante con una salsa a parte composta di due cucchiai da bocca di gelatina d'uva spina (ribes), il sugo d'un limone e mezzo bicchiere di spagnuola. Dopo breve ebollizione versate la salsa nella salsiera.

§ 15. **Filetto di bue alla francese** (Filet de bœuf à la française).

Fate bollire in cazzeruola mezzo litro circa di aceto, due quintini di brodo, un ramicello di serpentaria (*estragon*), altrettanto timo e sedano, una piccola carota, una cipolla affet-

tata, quattro chiovi di garofano, sei grani di ginepro ed un pochettino di sale. Versate il tutto bollente sopra un filetto di bue ben forbito e lardellato, messo in una terrina, coprite, e lasciatelo in detta fusione per sei giorni circa. Appoggiate sul fondo di una cazzeruola ovale delle sottili fette di lardo, 30 grammi di presciutto, 60 grammi di burro e tre grosse fette di cipolla, adagiatevi sopra il detto filetto asciutto con qualche ritaglio di carne, fatelo soffriggere a lento fuoco per dieci minuti, indi bagnatelo con un mezzo litro di vino rosso ed un litro di sugo, 20 grammi di funghi secchi o verdi, una noce di rosso biondo, osservando però di non lasciarlo cuocere troppo. Digrassate il fondo e passatelo allo staccio in una tegghia, unitevi un triturato di due cocomeretti nell'aceto, restringete il liquido, ponete il filetto, indi, affettato e messo in corona sul piatto, contornatelo di crostoni di pane tosto. Si allestisce pure tanto ai tartufi che ai funghi, ma allora si sopprimeranno i cocomeretti. Eccellente per gli amatori del selvatico.

§ 16. **Filetto di bue all'italiana** (Filet de bœuf à l'italienne).

Disponete nel fondo di una cazzeruola ovale sei fettine di lardo, due cipolle a fette grosse, 80 grammi di presciutto, 160 grammi di burro, adagiatevi sopra un bel filetto di bue ben forbito e lardellato, circondato da qualche scaricatura di carne, unitevi quattro chiovi di garofano, un pizzico di sale, ed un ramicello di sedano. Fatelo soffriggere con sopra il suo coperto, e quando comincierà ad asciugarsi (ciò che vi raccomando, è di non pungere il filetto mentre cuoce, perchè ne escirebbe il sugo cambiandosi in carne tigliosa ed asciutta), umettate con un quintino di vino bianco *piccante*, restringetelo, indi bagnate il filetto con una mezza mestolata di *consommé* o sugo, mettendo un po' di cenere calda sopra il coperto. Di tempo in tempo ne leverete il coperto, e con un mestoletto inumidirete il disopra del filetto con un po' del suo fondo acciò non faccia la crosta; se caso mai si asciugasse, unitevi un pochettino di brodo. Dopo un'ora e mezza o due di cottura, sgrassate il fondo, ponetene un poco, passato allo staccio, in una tegghia con una cucchialata di spagnuola, mezzo bicchiere di salsa tomatiche, aggiungete delle animelle di vitello (laccetti) o d'agnello, a dadicciuoli, e delle creste amendue già cotte, delle *caneffe* di pollo, di tartufi o funghi con un pugillo di prezzemolo triturato, ed il sugo di mezzo

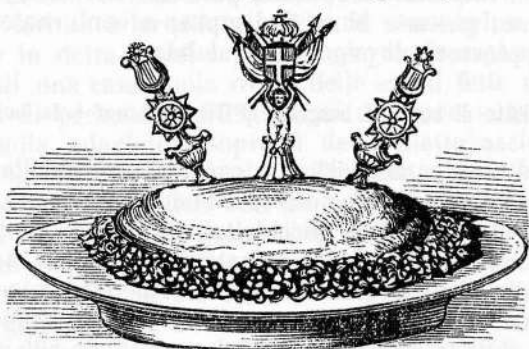
limone, riducete il tutto a corta salsa. Tagliate il filetto a fette e messo in corona sul piatto, ponetevi nel mezzo la detta guernizione, glassate bene il disopra, e contornate il piatto di alcuni crostoni di pane tosto al burro.

§ 17. **Filetto di bue alla borghese** (Filet de bœuf à la bourgeoise).

Preparate in cazzeruola due carote, una cipolla, affettate un ramicello di sedano, quattro chiodi di garofano, ponetevi sopra un filetto di bue, picchiettato di 60 grammi di lardo, ed altrettanto di presciutto, versatevi un litro di acqua, sale e 2 grammi di pepe intero; coprite ermeticamente la cazzeruola, cuocendo il filetto due ore consecutive a fuoco lento. Finita la cottura, sgrassate il fondo, passatelo allo staccio, riducelo ad un bicchiere, quindi, posto in una tegghia, stemperatevi due acciughe triturate con un pizzico di prezzemolo, un cucchiale da caffè di senape (*moutarde*), il sugo di mezzo limone: immergetevi il filetto al momento di servirlo, poi tagliate il filetto stesso, ponendolo in corona sul piatto: unite alla salsa una noce di burro crudo, sciogliendolo senza lasciarlo bollire, indi versatevela sopra fumante.

§ 13. **Filetti di bue alla Godard** (Filet de bœuf à la Godard).

Sopprimete la pellicola ad un filetto di bue, lasciandogli la grassa, lardellatelo coll' ago con 80 grammi di presciutto e 30 grammi di lingua salata cotta, rotolatelo e legatelo in maniera di dargli la forma di un pallone. Lo porrete poi in una cazzeruola, nella quale avrete disposto nel fondo delle sottili fette di lardo, una carota e due cipolle affettate, una foglia di lauro, uno spicchietto di scalogno, quattro chiovi di garofano, e qualche scaricatura di carne od ossa. Bagnate con mezza bottiglia di Marsala o del vino bianco comune. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta sotto il coperto, dategli due ore e mezza circa di ebollizione lenta. Sgrassate e passate il liquido in piccola cazzeruola con mezzo litro circa di *consommé*, chiarificandolo (vedine la maniera *consommé*, cap. I), indi passate alla salvietta, e ridotto a mezzo glasso ponetevi il filetto, sobbollitelo un istante, ed allestitelo sul piatto con una guernitura alla finanziera (vedi cap. II), contornato di alcuni gamberini cotti al *courtbouillon*. Il liquido ristretto poi si rimescola col sugo di un quarto di limone, inumidendo il filetto.

§ 19. **Filetto di bue glassato ai legumi**
Filet de bœuf glacé aux legumes).

Dopo aver forbito il filetto lardellato coll'ago, disponete nel fondo di una cazzeruola ovale 160 grammi di lardo affettato, 60 grammi di burro, sei fette di carote, un ramicello di sedano, quattro chiovi di garofano ed un pizzico di spezie, adagiatevi nel mezzo il filetto, contornandolo di qualche ritaglio di carni, soffriggetelo finchè avrà preso un po' di colore al fondo; bagnatelo poscia con un litro di brodo, coprite la cazzeruola ermeticamente, facendola sobbollire per due ore circa. Sgrassato il fondo, passate il filetto in altro recipiente colla salsa allo staccio, restringetela come un siroppo, indi lo servirete solo, o con *purée* di legumi, od altre guerniture. Nella stessa maniera si allestisce la costa.

Il filetto di bue servito per grosso pezzo sta bene che abbia una guernitura di bell'apparenza portando il nome di essa, per esempio, filetto di bue alla giardiniera, alla fiamminga, ai pomi di terra, alla duchessa, ecc. Attaccandovi tre asticiuole guernite di legumi lavorati (vedi il disegno).

§ 20. **Beeft-steaks all'inglese od alla francese**
(Bifteks à l'anglaise ou à la française).

Tagliate a fette, dello spessore di un dito, un filetto di bue, dopo averlo spogliato della pellicola, dategli una battuta, ma leggiera acciò non resti troppo schiacciato. Ponetelo su di un piatto con un cucchiale di burro fonduto od olio d'olivo fino, sale e pepe. Ponetelo poscia sopra la gratella a fuoco ardente; dopo cinque minuti rivolgetelo, e dopo alcun poco ponetelo sul piatto in corona con un pochettino di sugo ridotto. Esso deve fare un pochettino di sanguigno sul tondo,

onde sia aggradito dagli Inglesi. Tenera e sugosa sarà pure la carne. I suddetti bifteks servonsi con dei pomi di terra o in *purée* o fritti al burro a parte. Volendo poi farli alla francese, si faranno cuocere di più e si serviranno con un po' di salsa *maître d'hôtel* fredda (vedi nel cap. II, salsa maggiordomo).

§ 21. **Beef-steaks alla milanese** (Bifteks à la milanaise).

Affettate sottilmente mezzo chilogramma di filetto, battete quelle fette come costoline, immergetele in un pochettino di burro fonduto, indi nella mollica di pane grattuggiato, ed immerse nuovamente nell'uovo battuto e poi nel pane, fatele friggere adagio in tegghia con 90 grammi di burro, facendo loro prendere da ambe le parti un color biondo, salatele e ponetele in corona sul piatto sopra un po' di salsa italiana (vedi cap. II) ridotta con un po' di sugo di limone.

§ 22. **Filetto di bue alla gelatina** (Filet de bœuf à l'aspic).

Dopo aver cotto un filetto all'italiana (vedi sopra) e freddo, tagliatelo a piccole fette e ponete tali fette in corona sopra un piatto munito di salvietta, contornato di bei crostoni di gelatina. In seguito fate ridurre in una piccola cazzeruola un pochettino di gelatina con il fondo del filetto ed un cucchiale da bocca di aceto di serpentaria (*estragon*) a perfetto siroppo (*glacé*) e con un pennello fate passar bene il filetto onde renderlo lucido, il che farà un bell'effetto. Si serve pure il filetto in un bonetto. Allora vi si porranno due dita di gelatina al fondo, lasciandola congelare: poi vi si porrà sopra il filetto in corona, e poco alla volta vi si verserà della gelatina finchè si trovi coperto; si lascia allora congelare bene. Indi si fa scaldare un istante nell'acqua tiepida l'esterno del bonetto e lo si rovescia sul piatto contornato di crostoni di gelatina.

§ 23. **Filetto di bue in majonnese** (Filet de bœuf en mayonnaise).

Tagliato a fette del filetto freddo come il precedente e posto sul piatto, coronatelo di un po' di crescione od alcuni cuori di belle lattughe cappuccine, copritelo con una *majonnese* acidetta (vedi cap. II), guernendo il piatto di fettine di limone.

§ 24. **Roast-beef all' alemanna** (Roast-bifs à l'allemande).

Prendete un bel pezzo di dorso da quattro a cinque chilogrammi, coprite il filetto col suo grasso, picchiettandolo di lardo, ponetelo in un recipiente con sale insieme ad un bicchiere di *scligovisch* od acquavita e sei chiovi di garofano, lasciandolo per tre ore in detta fusione. In seguito inviluppatelo in una grossa carta spalmata di burro e delle sottili fette di lardo, legatelo bene con spago, infilzatelo sull'asta (spiedo), cuocete a fuoco moderato per quattro ore ed un quarto circa, bagnandolo sovente con del burro. Mezz'ora prima di servirlo togliete la carta, fategli prendere colore e servitelo poi con sotto una salsa peperata, o piccante, o con della *purée* di pomi di terra a parte, o con della radice di kren.

§ 25. **Roast-beef all'inglese** (Roast-bifs à l'anglaise).

Il *Roast-beef* degli Inglesi è una vivanda nutritiva e succolenta, quando se ne conosca appuntino la cottura, perchè se fosse troppo cotto, sarebbe tiglioso ed asciutto, se troppo indietro di cottura sarebbe nauseante per il troppo sanguigno che ne stillerebbe. Onde facilitarne la cottura, primieramente bisognerà mantenere di continuo lo stesso grado di calore al fuoco, secondo la grossezza dei pezzi di carne; secondariamente bisognerà pilottarlo, cioè bagnarlo sovente, badando bene di non pungere la carne mentre cuoce. Finalmente quando vedrassi stillare dal *roast-beef* un sugo chiaro roseo, questo è un segnale preciso della sua perfetta cottura. Prendete adunque un pezzo di dorso di manzo, togliendolo dalle coste alla culatta, mortificato da sette ad otto giorni, del peso di 3 a 4 chilogrammi, lasciandovi le ossa ed il filetto coperto dal grasso, e legandolo bene, infilzatelo sullo spiedo, coprendolo di carta butirrata e spolverizzata di sale, ponetelo a girare, bagnandolo sovente con del burro fuso; dopo due ore sopprimete la carta, salatelo, e cuocetelo ancora un'ora ed un quarto circa, risultandone in tutto tre ore ed un quarto. Osservate se escirà qualche goccia di sugo: allora levatelo e ponetelo sopra un grosso piatto, circondandolo di piccoli pomi di terra tosti al burro, o in *purée* in un piatto a parte. Nel tagliarlo, se ne sorte un sugo roseo chiaro, prelibata e tenera sarà pure la carne. Servitevi pure una salsiera di *jus* a parte.

§ 26. **Culatta di bue a vapore** (Culotte de bœuf à vapeur).

Prendete un pezzo di culatta di manzo da 2 a 4 chilogrammi mortificata, lardellatela con 80 grammi circa di lardoni rotolati in un pizzico di spezie. Disponete nel fondo di una cazzeruola 80 grammi di lardo tagliato a sottili fette, 80 grammi di presciutto, una cipolla tagliata a grosse fette, una carota, un ramicello di sedano, uno scalogno e 110 grammi di burro; adagiatevi sopra la detta culatta con due quintini di vino rosso buono ed uno di brodo, quattro chiovi di garofano, uno scrupolo di spezie e sale. Mettete la cazzeruola sopra il fornello, copritela ermeticamente, ponendo sopra il coperto delle braci acciò abbia da sobbollire per due ore circa finchè siasi asciugato il fondo all' ultimo suo grado, coll'avvertenza di non lasciarlo attaccare, atteso che prenderebbe un gusto amaro. La bagnerete nuovamente con mezzo litro di brodo, lasciandolo diluire col fondo. Passate la culatta in altra cazzeruola comprimendovi sopra la salsa allo staccio, ribollitela lentamente finchè sia cotta. Allora sgrassate il fondo e servitela con una guernitura di cipolline glassate o alla giardiniera o con ogni sorta di *purée* (vedi nel capit. II). Volendo, si tralascia il vino, adoperando solo brodo.

§ 27. **Culatta di bue alla certosina** (Culotte de bœuf à la certosine).

Ponete un bicchieretto d'olio in una mediocre cazzeruola, fatelo intiepidire, ponetevi una culatta di bue trapuntata di lardo come la precedente ed infarinata. Quando siasi rosolata da una parte rivolgetela dall' altra; umettatela con quattro quintini di vino bianco e due di brodo, aggiungendovi un triturato fatto con un pizzico di funghi, prezzemolo, una cipollina, uno spicchietto d'aglio o scalogno, un pizzico di finocchio ed un'acciuga pulita e spogliata dalle spine, un po' di sale ed un pizzico di spezie: ponete un foglio di carta sotto il coperto della cazzeruola e copritela, cuocete lentamente per tre ore e mezza circa, cambiate di cazzeruola la culatta passandovi sopra la salsa allo staccio, riducete il fondo, se per caso fosse troppo allungato, ed al punto di servirla unitevi il sugo di mezzo limone.

§ 28. **Culatta di bue arrosto** (Culotte de bœuf rôti).

Triturate 80 grammi di bel lardo, ponetelo in una cazzeruola con 200 grammi di burro, facendo sciogliere il tutto

al fuoco, e postovi sopra una bella culatta lardellata da tre a quattro chilogrammi; soffriggetela adagio adagio, rivolgendola di tempo in tempo, sinchè abbia preso da ogni parte un color biondo, bagnatela con tre bicchieri di brodo, unitevi 18 grammi di sale, un poco di foglie di rosmarino o di salvia (erbe); coprite la cazzeruola con coperto ermeticamente, e dopo tre ore e mezza circa aggiungetevi un chilogramma di pomi di terra crudi, rotondati o tagliati a dadicciuoli a cuocere assieme: se poi il fondo siasi asciugato, unitevi un pochettino di brodo. Servitelo fumante contornato dai detti pomi di terra.

§ 29. **Bue d'Amburgo** (Bœuf d'Hambourg).

Disossate una culatta o coppa di bue, non tanto grassa, di circa cinque a sei chilogrammi, fregatela bene da ogni parte con 180 grammi di sale e 14 grammi di salnitro, ponetela in un vaso con tre foglie di lauro, del timo, otto chiovi di garofano, una testa d'aglio, deponetevi sopra un peso, e chiudete poi bene il vaso con della carta pecora acciò non vi penetri aria. Dopo dieci o dodici giorni ponetela a bagno nell'acqua tiepida onde dissalarla, lavatela, involgetela in una salvietta, cuocetela in una pentola coperta di acqua con un *bouquet*, sobbollitela cinque o sei ore, lasciandola venire fredda nel suo intinto. Questa qualità di bue si mangia fredda, o semplice o con gelatina.

§ 30. **Costa di bue della buona donna** (Côte de bœuf à la bonne femme).

Apparecchiate una costa di manzo, levandone le ossa e lasciandovi solamente un pezzetto di costa attaccata alla carne lungo un dito, lardellatela con 80 grammi di lardo rotolato in un pochettino di spezie, indi ponetela in una cazzeruola, nella quale avrete già disposto nel fondo 160 grammi di burro fuso e sei grani di pepe; cuocetela a fuoco ardente rivoltandola tre o quattro volte, salate ed umettate con un bicchier d'acqua, ponete la cazzeruola sopra uu treppiede con ceneri roventi sotto e sopra il coperto. Dopo un'ora e mezza circa sarà cotta; sgrassate allora il fondo, ponete la carne sul piatto, copritela del suo liquido, che avrete ridotto a mezzo bicchiere.

§ 31. **Costa di bue al vino di Marsala** (Côte de bœuf au vin de Marsale).

Allestite la costa come si disse ora *della buona donna* (vedi), ponendo però al fondo della cazzeruola sei fettine di lardo e

due di presciutto, ed al momento che la porrete a cuocere a dolce fuoco unitevi un bicchiere di Marsala invece dell'acqua, e servitela come sopra.

§ 32. Costa di bue alla napolitana
(Côte de bœuf à la napolitaine).

Cuocete una costa di bue battuta alla gratella con pepe e sale. Intanto fate bollire in acqua e sale per ventiquattro minuti circa 180 grammi di maccheroni napolitani. Colati che siano, fateli saltellare in una tegghia con un pezzetto di burro, ed aggiuntovi un bicchiere di salsa italiana ridotta, un pugnetto di formaggio lodigiano grattuggiato e uno scrupolo di noce moscata, poneteli sul piatto mettendovi sopra la costa e versandovi sopra un altro mezzo bicchiere della stessa salsa. Servitela fumante.

§ 33. Palati di bue (Palais de bœuf).

Immergete due palati di bue nell'acqua tiepida per qualche ora, indi lavateli bene. Fateli bollire nell'acqua per un minuto, levateli e col coltello raschiate fortemente la pellicola che li copre, sopprimendone pure la parte nera; infine metteteli in un recipiente di acqua fresca. Fateli poi cuocere per circa quattro ore e mezza in una pentola con acqua, sale ed un *bouquet*, unendovi un pugnetto di farina bianca diluita con un bicchiere d'acqua onde renderli più bianchi, oppure ponete nella pentola del brodo. Compiuta la cottura li allestirete coi gusti che sono ora per descrivere.

§ 34. Palati di bue triffolati
(Palais de bœuf à la sauce d'anchois).

Soffriggete in una cazzeruola per un istante 60 grammi di burro, 30 grammi d'olio fino, un triturato fatto con due acciughe (soppresse le spine), uno spicchio d'aglio o scalogno, un pizzico di prezzemolo, scioglietelo ed inumiditelo con un cucchialetto di spagnuola ed un bicchiere di brodo: ponetevi i suddetti palati cotti tagliati a pezzetti quadri e con un pizzico di spezie: sobbolliteli per un quarticello d'ora riducendo bene la salsa, ed al punto di servirli aggiungasi un quarto di limone spremuto, mettendo i detti palati in corona sul piatto colla salsa.

§ 35. **Palati di bue alla lionese** (Palais de bœuf à la lyonnaise).

Preparate una sobis (vedi nelle guerniture) amalgamando assieme una noce di glasso di carne, tagliate i palati cotti a quadretti od a rotondini, poneteli in questa a scaldare senza lasciarli bollire, serviteli sul piatto spruzzando il di sopra con un po' di sugo concentrato.

§ 36. **Palati di bue all'italiana** (Palais de bœuf à l'italienne).

Tagliate a pezzetti due palati cotti (vedi qui sopra), metteteli in cazzeruola con un bicchieretto di vino bianco unito ad un triturato di un pugnetto di prezzemolo, uno spicchietto di scalogno (*échalotte*) ed un pizzico di funghi: riducete il liquido ad un terzo, indi aggiungetevi un cucchialetto di spagnuola con una noce di brodo secco, riducete il tutto a corta salsa, spruzzando il sugo di mezzo limone al punto di servirli.

§ 37. **Palati di bue alla gratella** (Palais de bœuf grillés).

Cotti due palati, come nell'articolo 33, tagliateli per metà; poneteli in seguito a marinare in una terrina con olio, sale e pepe per dieci minuti circa e spolverizzati di pane acciò non s'attacchino sulla gratella, poneteli su questa a colorire leggermente d'ambe le parti, servendoli poi sul piatto sopra una salsa verde alla provinciale o remolata, ecc.

§ 38. **Palati di bue alla milanese** (Palais de bœuf à la milanaise).

Prendete due palati di bue cotti e tagliati a quadretti larghi tre dita circa, immergeteli in 27 grammi di burro fuso, indi nel pane. Sbattute due uova con un pochetto di burro e sale, immergeteli nuovamente in esse e nel pane; fateli soffriggere in tegghia nel burro ad ambe le parti di un color nocciuola, disponeteli in corona sul piatto, coprendoli d'una salsa all'agro dolce (vedi questi nel capit. II).

§ 39. **Palati di bue in crostata** (Palais de bœuf au gratin).

Apparecchiate tre palati di bue cotti, tagliandoli in liste larghe un dito e mezzo, stendete sopra i palati alla parte liscia un po' di farsa cotta (vedi nel capit. II), disponendo sopra di essa altrettante simili liste cotte di tettina di vitello.

Fate un circolo nell'interno del piatto con un po' di detta farsa spessa un dito, rotolate i palati collocandoli in piedi sopra la farsa gli uni contro gli altri formandone una corona, copriteli di sottili fette di lardo, poneteli per un quarticello d'ora a forno lento, in seguito ritirate il piatto, levatene il lardo ed il grasso che sarà escito dalla farsa, copriteli di un po' di salsa all'italiana (vedi capit. II).

§ 40. **Spadiccini di palati di bue** (Atreux des palais de bœuf).

Tagliate a piccoli quadretti una tettina di vitello e due palati cotti bolliti, infilzate sopra una dozzina di spadiccini a due terzi un quadrettino per qualità, mettendoli distesi sopra una tortiera. Riducete a densa salsa in tegghia una mestolata di salsa italiana, indi, ritirata dal fuoco e legata con due rossi d'uova, velate la carne degli spadiccini e lasciateli raffreddare. In seguito rotolateli leggermente nel pane grattuggiato, e colla lama del coltello date loro la forma di tanti quadrettini oblunghi, che, immersi poscia nell'uovo battuto e nel pane, friggerete nella frittura (vedi capit. II) a color biondo, e metterete poi sul piatto munito di salvietta in corona con del prezzemolo intiero e delle foglie di sedano fritto poste nel mezzo.

§ 41. **Croquettes di palati di bue** (Croquettes de palais de bœuf).

Tagliate minutamente quattro palati di bue cotti, una fettina di lingua salata, un pizzico di funghi (posti nell'acqua se sono secchi) o tartufi. Fate un mezzo litro di *béchemelle* (vedi nel capit. II) ben cotta e piuttosto densetta, indi ponetevi il suddetto triturato a sobbollire un istante, e ritirato dal fornello, mischiatevi assieme due tuorli d'uova ed un pizzico di formaggio grattuggiato per chi piace, ponendolo poscia sopra un piatto a raffreddare. Stendete indi sulla tavola una salvietta allargandovi un po' di pane grattuggiato, ponetevi sopra tanti cucchialetti da bocca di detto composto, fateli rotolare leggermente sotto il palmo della mano formandone tante piccole polpettine, o rotondini, o peretti ecc., immergeteli nell'uovo battuto, poscia nel pane grattuggiato, friggeteli nella frittura (vedi nel capit. II) di un bel color biondo, e serviteli sul piatto con salvietta in piramide, con sopra un piccol pugnetto di prezzemolo fritto.

§ 42. Palati di bue alla Suarof
(Palais de boeuf à la Souvarow).

Triturate 250 grammi di bei funghi bianchi, poneteli in una cazzeruola ove avrete fatto fondere 60 grammi di burro, aggiungetevi un pizzico di sale, uno scrupolo di spezie ed il sugo di mezzo limone, bagnateli con una cucchialata di spagnuola. Ridotto il liquido a siroppo, unitevi due palati tagliati a pezzettini, sobbolliteli un istante, versateli sul piatto contornati di alcuni crostoni di pane tostato al burro.

§ 43. Frittura di cervella di bue alla milanese
(Cervelle de bœuf frite à la milanaise).

Immergete nell' acqua tiepida una cervella di bue per alcuni minuti, levandone diligentemente la pellicola, asciugatela e tagliatene tanti bocconcini. Rivolti che siano questi nell'uovo battuto con un pizzico di sale e rotolati nel pane, date loro una forma rotonda, schiacciandoli leggermente col palmo della mano. Ponete allora in tegghia 125 grammi di burro a soffriggere, stendetevi sopra la detta frittura, fatela friggere a piccol fuoco da ambe le parti a color biondo, ponetela in corona sul piatto con un po' del suo burro e servitela con del limone a parte. Si fa friggere nella stessa maniera la cervella passata nella farina al luogo del pane, unendovi un pizzico di prezzemolo triturato.

§ 44. Cervella di bue in marinata
(Cervelle de bœuf marinée).

Soppressa la pellicola di una cervella come la precedente, ponetela in piccola cazzeruola con un po' di brodo od acqua e sale, un ramicello di prezzemolo, quattro chiovi di garofano, una fetta di cipolla, un cucchiale d'aceto, sobbollendola per dodici minuti; indi colatela, ponendola sopra un lino a sgocciolare. Tagliatela in tanti bocconcini facendola marinare in una terrina con due cucchiai di olio, un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di mezzo limone. In seguito immergete pezzo per pezzo nella *pasta a friggere*, indi nella frittura ben calda (vedi amendue nel capit. II), e quando avrà preso un bel colore biondo, levatela, e posta su di un lino, servitela sopra un piatto con salvietta, guernendola di prezzemolo intiero fritto.

§ 45. **Cervella di bue in salsa piccante**
(Cervelle de bœuf en sauce piquante).

Apparecchiata la cervella come sopra, disponetela in una piccola cazzeruola frammezzo ad alcune fettine di lardo, una carotolina, mezza cipollina, una foglia di lauro, tre chiovi di garofano, un bicchiere di vino bianco, uno di brodo, ed un pizzico sale: fatela sobbollire per dieci minuti; indi colatela e ponetela sopra un lino, adagiatela sul piatto, e copritela di una salsa piccante (vedi nelle salse). Si sopprime il vino, se si vuole, adoperando invece solo brodo con un cucchiajo da bocca d'aceto od il sugo di un mezzo limone.

§ 46. **Cervella di bue alla poulette** (Cervelle de bœuf à la poulette).

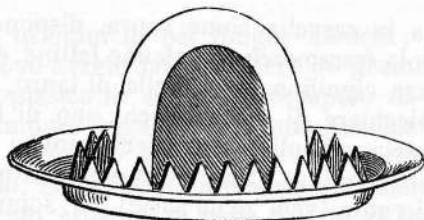
Cotta la cervella come la precedente, mettasi in cazzeruola con un bicchiere circa di salsa *vellutata,* un pizzico di prezzemolo triturato e mezzo limone spremuto: le si diano due minuti d'ebollizione, indi pongasi la cervella sul piatto asciutta. Si amalgamino due tuorli d'uova nella salsa, con uno scrupolo di noce moscata ed una nucciuola di burro. Agitatela bene sul fornello senza lasciarla bollire, poi mascheratene la cervella, contornandola di alcuni crostoni di pane tosto al burro. In mancanza di *vellutata,* fate dileguare in una piccola cazzeruola 27 grammi di burro mischiato con un cucchiale di farina, bagnatela con un bicchiere e mezzo di brodo, sobbollitela per un poco, indi compiasi la suddetta operazione.

§ 47. **Cervella di bue al burro nero** (Cervelle de bœuf au beurre noir).

Allestita la cervella come quella cotta in salsa piccante, salsatela con un po' di salsa al burro nero (vedi cap. II) invece della piccante.

§ 48. **Cervella di bue in majonnese** (Cervelles de bœuf en mayonnaise).

Cotte due cervelle come quelle in marinata e deposte sopra un lino a sgocciolare, pongansi tagliate in otto fette sopra un piatto in corona, coprendole di una *majonnese* bianca acidetta (vedi cap. II), contornate di alcune mezze uova dure, frammezzate di un cuore di lattuga. Si servono anche semplici colla salsa, attorniate di crostoni di gelatina grassa.

§ 49. Cervella di bue in mayonnese molata
(Cervelles de bœuf en mayonnaise moulées).

Cuocete due cervelle di bue come quelle in marinata e ponetele a sgocciolare sopra un lino. Prendete due stampi della forma del disegno, uno dei quali però deve avere due dita di circonferenza meno dell'altro, stagnato anche al di fuori, con attaccati due manichini, acciò resti appoggiato sull'orlo del grande. Ponete lo stampo grande sul ghiaccio, versatevi una mescolata di gelatina chiara, appoggiatevi sopra lo stampo più piccolo, ponendovi un piccol peso nell'interno acciò stia fermo; e congelata bene la gelatina, mettete un po' d'acqua tiepida nello stampo piccolo onde distaccarlo da essa e sopprimetelo. Vi rimarrà un vano, nel quale porrete le cervelle in corona, versandovi nel mezzo una majonnese alla parigina (vedi nel cap. II) compiendone perfettamente il vano. Lasciatela allora congelare bene, e fatto intiepidire lo stampo nell' acqua tiepida, rovesciatelo tosto sopra un piatto munito d'una salvetta, contornata di bei crostoni di gelatina. S'impiega pure a luogo della majonnese, del burro di Mompellieri. Questo *aspic* trasparente è di bell'effetto non che succolento.

§ 50. Beef-steak in tegghia al vino di Madera
(Bifteck sauté au vin de Madera).

Tagliate a fette tonde un filetto di bue dello spessore di un dito mignolo, dategli una leggera battuta solo per modellarli tutti nella stessa forma. Ponete in tegghia un pezzettino di burro, ed appena soffritto, disponetevi sopra i suddetti *bifteck* friggendoli a fuoco ardente tanto da una parte che dall'altra, salateli, e quando nel toccarli saranno un po' duretti, adagiateli sul piatto in corona. Teneteli intanto nella stufa, sopprimete l'unto della tegghia, ed umettatela con un buon bicchiere di Madera ed un cucchialetto di spagnuola; restringete un pochettino la salsa, indi versatela fumante sui detti

bifteck. Tanto questo che i seguenti sono eccellenti pei *déjeunés*. Nella stessa guisa si eseguiscono ai vini di Malaga, Cipro, Marsala, Champagne, ecc.

§ 51. Beef-steak in tegghia al burro d'alici
(Bifteck sauté au beurre d'anchois).

Tagliati e fritti i *bifteck* e posti sul piatto in corona come i precedenti, soppresso l'unto della tegghia, umettansi con un bicchiere di spagnuola agitandola con un mescoletto onde scioglierne il fondo. In seguito aggiungasi 30 grammi di burro d'acciughe (vedi nel cap. II) col sugo di mezzo limone, e mescolato e sciolto il burro, senza ebollizione, versate la salsa sopra i *bifteck*, servendoli fumanti.

§ 52. Beef-steak in tegghia alle erbe fine, ai tartufi, ai funghi, ecc.
(Bifteck aux fines herbes, aux truffes, aux champignons, etc).

Questo piatto non differisce dal precedente, se non che al luogo di aggiungere il burro d'acciuga, vi si pone un triturato finissimo di un pizzico di prezzemolo, altrettanto cerfoglio e serpentaria (*estragon*), facendole però sobbollire nella salsa coll'aggiungere il sugo di mezzo limone al momento di versarla sopra i *bifteck*. Si allestiscono pure nella stessa maniera ai tartufi, ai funghi, messi a cuocere nella salsa affettati, o tagliati a dadicciuoli, con un pizzico di prezzemolo triturato.

§ 53. Beef-steak in tegghia glassati (Bifteck sautés glacés).

Soffriggete i *bifteck* preparati come sopra, unite al fondo della tegghia due bicchieri di brodo o *consommé*, con una noce di glasso di carne, riducete il tutto come un siroppo, immergete in seguito i *bifteck*, senza però lasciarli bollire, poneteli sul piatto in corona col corrispondente glasso.

Notisi che con questo metodo di cuocere i *bifteck* si ottiene una carne tenera e sugosa e subito allestita, laddove facendoli bollire coll'intinto, diverrebbero duri ed asciutti.

§ 54. Terrina guernita di coda di bue alla fiamminga
(Terrine de queue de bœuf à la flamande).

Tagliate a pezzi lunghi un pollice una coda di bue, fatela cuocere come la lingua di bue brasata; in seguito, sgrassato

il fondo, aggiungetevi un mezzo bicchieretto di vino Madera od altro, indi cambiatela di cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio. Poneteli in corona in una terrina (simile a quella dei pasticci di Strasburgo), mettendovi nel mezzo una guernitura asciutta di otto a dieci lattughe (vedi nel cap. II), versando pure la salsa un po' ristretta delle code. Coprite allora la terrina, saldando il contorno con carta collata, ponetela in forno dolce per mezz'ora, indi appropriate la terrina, levatene il coperto e servitela coperta sopra un piatto con salvietta.

§ 55. Coda di bue alla san Lorenzo
(Queue de bœuf à la saint Laurent).

Lessata e ben cotta una coda di bue tagliata a pezzi lunghi un dito, immergetela in un po' di burro fuso sciolto con un triturato fatto di un pizzico di prezzemolo, altrettanti funghi, ed uno spicchio d'aglio, o scalogno e sale: fatela sobbollire un istante, rotolatela nel pane grattuggiato, ponetela poi sulla gratella, e colorita leggermente d'ambe le parti, servitela in corona sul piatto sopra una salsa verde alla provinciale (vedi capit. II).

§ 56. Costola di bue in salsa piccante
(Entre-côte de bœuf en sauce piquante).

Prendete una costa di bue, levate le pellicole e disossatela in maniera da non lasciare altro che l'estremità della costa; battetela onde modellarla garbatamente; ponetela in una terrina con olio, sale, pepe, due fette di cipolle, ed il sugo di mezzo limone per dieci minuti, indi ponetela sulla gratella a fuoco ardente, cotta da amendue le parti, servitela sopra una salsa piccante, coprendo la costa con un riccio di carta (vedi nel cap. II delle decorazioni).

§ 57. Costola di bue al jus (Entre-côte de bœuf au jus).

Cucinata la costola come la precedente, s'innaffierà di un bicchiere di sugo concentrato, invece della salsa piccante.

§ 58. Fettoline di filetto di bue (Eminces de filet de bœuf).

Questa vivanda si fa generalmente cogli avanzi del filetto di bue cotto. Ponete in una tegghia un pezzettino di burro con 160 grammi di funghi tagliati a dadicciuoli ed il sugo

di mezzo limone; soffriggete per due minuti, agitando con cucchiale di legno, umettate in seguito con una cucchialata di spagnuola o sugo stufato, unitevi un pizzico di prezzemolo, riducete la salsa a metà, indi mettete nella salsa un pezzo di filetto affettato o tagliato a quadretti, fatelo scaldare ma non bollire, ponetelo poi sul piatto attorniato di alcuni crostoni di pane tosto al burro.

§ 59. **Fegato di bue alle cipolle** (Foie de bœuf aux oignons).

Sopprimete la pellicola ed i nervetti ad un pezzo di fegato di bue, indi affettatelo. Soffriggete intanto in una tegghia un po' di olio e burro con una cipolla tagliata sottilmente, ed appena scottata, distendetevi sopra il detto fegato, fatelo andare a fuoco ardente, rivolgetelo, salatelo, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato, fatelo saltare, e cotto, spruzzatelo di un cucchiale da bocca d'aceto, versatelo sul piatto e servitelo fumante. Questo fegato s'impiega generalmente pel servizio casalingo. Nella stessa maniera si allestisce il rognone di bue.

§ 60. **Arnione di bue alla sarda** (Rognon de bœuf à la sarde).

Sopprimete la grassa e la pellicola ad un bell'arnione di bue, fendetelo nel mezzo, levatene tutta la parte bianca, affettatelo e friggetelo in tegghia con un po' di burro a fuoco ardente; salato e cotto che sia, ponetelo pel momento sul piatto, bagnate il fondo della tegghia con un bicchieretto di vino bianco, distaccatene il fondo, riducetelo a metà, indi levate la tegghia dal fuoco, diluite una noce di burro d'acciuga con un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di mezzo limone, unitevi il rognone, fatelo saltare ma non bollire, versatelo sul piatto servendolo fumante. Questo è l'unico mezzo d'aver il rognone di bue tenero.

§ 61. **Granelli fritti** (Amourettes frites).

Fate un taglio pel lungo alla sola pelle ad un granello e colle dita levatene la pellicola, tagliatelo a sottili fette, avvoltolatele nel pane, indi nell'uovo sbattuto con un po' di burro fuso, passandole altra volta nel pane. Soffriggetele in tegghia con un po' di burro a color biondo da ambe le parti, seminatevi un pizzico di prezzemolo triturato, salatele e servitele in corona sul piatto, servendo anche del limone a parte. Que-

sto soffritto farà d'uopo prepararlo al momento, acciocchè non s'imbibisca il pane coll'umidità che stilla da esso.

§ 62. **Granelli alla marinata** (Amourettes marinées).

Allestito ed affettato un granello come il precedente, pongasi in terrina per mezz'ora con olio, sale, un ramicello di prezzemolo, uno scalogno ed il sugo di un limone. Involgansi le dette fette nella pasta a friggere (vedi cap. II) ad una ad una gettandole nella frittura calda (vedi cap. II), e quando saranno di un bel colore biondo, si sgocciolino e si pongano sopra un piatto con salvietta in corona, guernendole di prezzemolo fritto intiero.

§ 63. **Manzo mezzo glassato freddo** (Bœuf demi glacé froid).

Picchiettata una bella culatta o coppa di bue da tre a quattro chilogrammi, con 60 grammi di lardo ed altrettanto di presciutto spolverizzato di spezie, pongasi in una cazzeruola, nella quale avrete disposto nel fondo delle sottili fette di lardo, e due o tre di presciutto, 90 grammi di burro, una cipolla affettata. Attorniate la culatta con due piedi di vitello tagliuzzati e qualche scaricatura di carne; soffriggetela poi a fuoco moderato, e quando comincierà a scrosciare umettatela con un quintino di vino bianco qualunque, riducetelo un istante, indi coprite la carne con del brodo o *consommé*, aggiungete un ramicello di sedano ed uno di serpentaria (*estragon*), sei chiovi di garofano, sei grani di pepe. Schiumate bene il liquido, coprite la cazzeruola con carta sotto il coperto, sobbollitela a lentissimo fuoco per quattro ore consecutive. Sgrassate bene il liquido e correggetelo di sale, ponete la carne in un recipiente, versandovi sopra la salsa passata allo staccio e mettendolo poi frammezzo il ghiaccio a congelare.

Quando si vorrà allestire, affettatelo e mettetelo sopra un piatto in corona, circondato di crostoni dello stesso fondo. Esso è eccellente per le colazioni.

§ 64. **Bue in insalata** (Bœuf à la salade).

Affettate un pezzo di bue bollito freddo, marinatelo in una terrina con olio, sale, pepe, aceto ed un pizzico di prezzemolo triturato, disponetelo poi in corona sul piatto, guernendolo a piacere con capperi, cetriuoli o funghetti all'aceto,

olive, o col mettere nel mezzo dei legumi cotti lessati e marinati con olio, aceto, sale, come broccoli, cornetti (fagiuoletti verdi), pomi di terra, barbabietole, ecc., oppure con ogni qualità d'insalata, ecc.

§ 65. **Polpettine di bue** (Boulettes de bœuf).

Se avete della carne cotta di bue, tagliuzzatene 270 grammi, con un pizzico di prezzemolo, 80 grammi di buon lardo, uno spicchio d'aglio, 50 grammi di pane grattuggiato fresco, una fetta di salame o lingua, un uovo, 25 grammi di formaggio grattuggiato, e due cucchiai da bocca di brodo, del sale ed un pizzico di spezie: compitene così una farsa di un sol corpo. Tagliate ventiquattro fettine di bue magro crudo senza natte; battetele col batterello, allargandole più fine che potete, senza romperle: mettetevi allora una noce di detta farsa, e rotolate ciascuna fetta in maniera che la farsa si trovi chiusa. Ponete in tegghia 80 grammi di burro, ed appena soffritto, adagiate le dette polpette infarinate, una vicina all'altra, soffriggetele a fuoco moderato, e quando avran preso un po' di colore, umettatele con una o due cucchialate di brodo, aggiungetevi un ramicello di sedano, una carota affettata, quattro chiovi di garofano, copritele e fatele sobbollire per due ore. Passate le polpettine in una cazzeruola, comprimetevi sopra la salsa allo staccio, ribollite e sgrassate, servitele sole o con quella guernitura che più vi aggrada. È piatto casalingo, ma a molti aggradito.

§ 66. **Polpettine alla napolitana** (Boulettes à la napolitaine).

Prendete mezzo chilogramma di filetto o carne magra di bue, tagliatela a pezzetti con 100 grammi di grassa di bue, pestatela nel mortajo, aggiungetevi in seguito 50 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, due tuorli d'uovo, un pizzico di spezie, due grammi di sale, 80 grammi di mollica di pane inzuppato nel brodo od acqua, spremetela e passatela allo staccio. Indi fate un'altra farsa con 100 grammi di vitello, 50 grammi di lardo, un pizzico di prezzemolo e spezie, un tuorlo d'uovo, sale, uno scrupolo di canella in polvere, e passate allo staccio, mescolatevi 10 grammi di uvetta ed altrettanto di pinocchi; distendete una salvietta bagnata, indi prendete un mezz'uovo di farsa di bue, appianatela colla costa di un coltello, ponetevi nel mezzo una noce di farsa di

vitello, indi involgetela e datele una forma rotonda. Infarinateli e fateli friggere nello strutto a color biondo, immergeteli in una salsa italiana e fateli bollire per dieci minuti, sgrassatele e servitele in piramide coperti della sua salsa. A Napoli si chiamano braciuole.

§ 67. Trippa di bue alla milanese
(Gras-double de bœuf à la milanaise).

Dopo aver pulito e lavato in diverse acque tre chilogrammi circa di trippa di bue, scottatela nell'acqua bollente, e subito con coltello raschiate la parte nerastra, immergetela poi nell'acqua fresca, e rilavata, cuocetela in pentola coperta di acqua, nella quale porrete un pugnetto di farina bianca sciolta nell'acqua (affinchè la trippa si conservi bianca nell'ebollimento), ed un *bouquet* (vedi cap. II): salate e coprite la pentola, sobbollite per cinque ore circa, lasciatela venir fredda, in seguito tagliatela a dadicciuoli od in piccoli filetti. Ponete in cazzeruola 120 grammi di burro, 100 grammi di grassa di arnione di bue o vitello, quattro belle cipolle tagliate a dadi: fatela soffriggere a fuoco moderato, agitandola di tempo in tempo finchè la cipolla cominci a velarsi d'un color biondo: allora aggiungetevi un pugno di farina bianca, mescendola di continuo colle cipolle, e dopo alcuni istanti umettate con quattro o cinque cucchialate di brodo ed un po' di sugo se ne avete, un pizzico di spezie, pepe, un *bouquet* unito ad un ramicello di salvia, e tre chiovi di garofano in polvere: fate bollire il tutto per un quarto d'ora circa, indi passate la salsa allo staccio, e in altra cazzeruola ponete la trippa a bollire, aggiungendovi 85 grammi di lardo pestato, con due spicchi d'aglio, e quando sarà cotta, sgrassatela, correggendola di sale. Servitela in terrina con del formaggio grattuggiato a parte. Si possono aggiungervi delle verdure a cuocere assieme, come sedano affettato, verze, fagiuoli, ecc.

NB. Nelle città generalmente la si trova di già pulita.

§ 68. Trippa alla romana (Trippe à la romaine).

Sobbollita la trippa un'ora di più del § 67, tagliatela a quadretti larghi tre dita e ponetela in una tegghia; ove avrete fatto ridurre della buona salsa italiana, sobbollitela un dieci minuti, e spolverizzata di buon formaggio parmigiano, servitela fumante.

§ 69. Trippa di bue alla marsigliese
(Gras-double de bœuf à la marseillaise).

Cuocete la trippa nell'acqua come la precedente per sei o sette ore, e fredda, tagliatela a filetti lunghi un pollice. — Soffriggete in tegghia 180 grammi di burro con quattro cipolle affettate a color biondo. Indi postavi la detta trippa e saltellata per tre minuti, umettatela con un po' di *consommé*, aggiungete un pugillo di formaggio grattuggiato, 80 grammi di lardo pestato con uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo trito, spezie e sale. Sobbollitela lentamente per un'oretta, indi allestite alcune fette di pane tostato in un recipiente fonduto, versatevi sopra la detta trippa, servendo fumante.

§ 70. Trippa alla lionese (Gras-double à la lyonnaise).

Bollito e cotto un chilogramma e mezzo di trippa come sopra, ritagliatela con coppa-pasta rotonda in forma di cinque franchi. Soffriggete per cinque minuti in cazzeruola 80 grammi di burro con un triturato di un pochettino di funghi, prezzemolo e due fette di cipolla; bagnatelo con un quintino di vino bianco, e ridottolo a metà, versatevi una cucchialata di brodo con una noce di rosso biondo (vedi nel capit. II); sciolto questo, pongansi i suddetti rotondini con uno scrupolo di pepe e spezie. Sobbollite per mezz'ora circa restringendo bene la salsa, ritirate la cazzeruola dal fuoco, legate la trippa con due tuorli d'uova ed il sugo di un limone, senza lasciarla più bollire; versatela poi sul piatto attorniata da alcuni crostoni di pane tosti al burro.

§ 71. Coratina di bue alla provinciale
(Fressure de bœuf à la provençale).

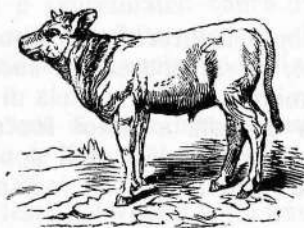
Prendete una coratina di bue, tagliatela in quattro o cinque pezzi, immergetela nell'acqua tiepida per un'ora circa onde depurarla dal sanguigno. Ponetela a cuocere in pentola coperta con acqua abbondante, sale ed un *bouquet*, e dopo due ore colatela e lasciatela raffreddare. Tagliatela poi a piccoli dadicciuoli e compite il rimanente dell'operazione come si disse della trippa di bue alla milanese.

§ 72. Roll pince o bilordi di bue confetti
(Andouilles de bœuf confites).

Triturate ben fino un pezzo di bue misto crudo senza nervetti, finchè siasi ridotto come una pasta. Conditelo di sale, pepe e noce moscata, preparate un budello forbito, riempitelo del detto farsime e fatene tanti salsicciotti ben legati, lunghi un dito e mezzo circa. Fateli poi bollire per un'ora in acqua, aceto e sale, indi colateli, e freddi, metteteli in vaso coperto d'aceto a conservarsi. Questi bilordi così confettati, quando si vorranno allestire, se ne prende quella quantità che abbisogna, s'immergono nell'acqua tiepida per dieci minuti circa, si colano e si tagliano a tranci. Si fanno poi soffriggere in tegghia nel burro con altrettante fette di pomi appi, e pongonsi in corona sul piatto mettendo alternativamente un trancio di carne ed uno di pomo.

§ 73. Della testa e della gamba di bue
(De la tête et des jambes de bœuf).

Questa qualità di carne ordinaria non serve di solito che a fare del brodo: richiede però che sia lasciata lungo tempo immersa nell'acqua onde depurarla bene, acciocchè il brodo non si intorbidisca, e quando la suddetta carne si troverà cotta, si spoglia dalle ossa, e si allestisce affettata per manicaretti casalinghi, per esempio, sobbollita con salsa al finocchio piccante, tomatica, ecc., o fredda con insalata. I nervetti delle gambe, quando trovansi ben cotti, oltre la suddetta cucinatura, ponno apprestarsi tagliati a pezzettini immersi poi nell'uovo battuto e sale, ed impanati si friggono in tegghia al burro, seminandovi sopra, al punto di servirli, il triturato di un pizzico di prezzemolo e di uno spicchio d'aglio, se si vuole.

CAPITOLO IV.

DEL VITELLO (*DU VEAU*).

§ 1. **Punta di petto di vitello lessata**
(Pointe de poitrine de veau bouillie).

Prendete una punta di petto di vitello ben nutrito: colla punta di un coltello tagliate la pellicola che copre le costine, sopprimendole una ad una, immergetela in seguito nell'acqua tiepida per qualche ora per depurarla bene. Legate la carne dandole una forma arrotondata, collocandola in cazzeruola coperta con acqua ed altrettanto brodo, del sale, un *bouquet* ed una noce di burro manipolato bene nella farina bianca. Schiumate diligentemente il brodo, e dopo una mezz'ora sgrassatelo, levate la punta e con una salvietta forbitela a dovere, indi cuocetela per altri tre quarti d'ora circa. Servitela poi semplice, spolverizzata di sale con qualche ramicello di prezzemolo in giro o con verdure o con salse piccanti a parte.

§ 2. **Testa di vitello bollita** (Tête de veau bouillie).

Collocate una testa di vitello intiera colla pelle in un bagno d'acqua per qualche ora. Intanto disponete sul fuoco una pentola con acqua proporzionata, immergetevi la testa, e quando l'acqua comincierà a scaldarsi, colle mani cercate di levarne i peli, che, quando l'acqua sia giunta ad un certo grado di calore, si distaccheranno facilmente. Allora levate la pentola dal fuoco, notando che con un grado di più di calore si indurirebbe la pelle e non potreste pelarla agiatamente: levatene allora tutto il pelo, ponetela nell'acqua fresca, indi sgocciolatela. Disossatela, lavatela nuovamente, e legata in forma rotonda, fatela cuocere come si disse nel passato articolo e servitela poi con dei legumi confetti nell'aceto a parte.

§ 3. Testa di vitello alla san Lorenzo
(Tête de veau à la saint Laurent).

Cotta la testa come la precedente, disossatela, marinatela in terrina con olio, sale, pepe ed un cucchiale da bocca di aceto, dopo dieci minnti spolverizzatela di pane grattuggiato, accomodatela sulla gratella a piccol fuoco e fatele prender un legger colore ad ambi i lati, indi ponetela sul piatto sopra una salsa verde provinciale od indiana (veggasi nel capitolo II).

§ 4. Testa di vitello all'agro dolce
(Tête de veau à l'aigre-doux).

Preparate la salsa all'agro dolce (vedi nel cap. II), immergetevi la testa del vitello cotta, fatela sobbollire un pochetto, unendovi qualche fettina di cedro, 15 grammi di uva di Smirne (sultana), ed un pizzico di sale. Servitela poi sul piatto ben bollente.

§ 5. Testa di vitello alla pollastrina (Tête de veau à la poulette).

Ponete in cazzeruola una cucchialata di salsa vellutata, fatela bollire, indi collocatevi la testa del vitello lessata con un pizzico di prezzemolo triturato, uno scrupolo di noce moscata, sale ed un cucchiale da bocca di aceto. Dopo dieci minuti di lenta ebollizione, ritiratela dal fuoco. Legate la salsa con due tuorli d'uova ed il sugo di un limone e servitela fumante.

§ 6. Testa di vitello ai capperi o cocomeretti
(Tête de veau aux câpres et aux cornichons).

Allestite la testa, come si disse al § precedente: al punto di servirla aggiungetevi un pugillo di capperi o dei cocomeretti all'aceto affettati. Tagliate a riccio l'estremità dell'orecchia, mettendo un tuorlo d'uovo duro nel vano di essa.

7. Testa e piedi di vitello in marinata
(Tête et pieds de veau marinées).

Tagliate a dadicciuoli un pezzo di testa cotta lessata, ponetela in una terrina con olio, aceto, sale ed un pizzico di prezzemolo triturato, mischiate e lasciatela in detta fusione per mezz'ora. Involgete poi i pezzettini di carne nella pasta

a friggere (vedi capit. II), ad uno ad uno poneteli nella padella, ove si troverà la frittura bollente. Tostochè saranno abbionditi, levateli e sgocciolateli sopra un lino, indi metteteli su di un piatto con salvietta guerniti di prezzemolo fritto intero. I piedi di vitello si cucinano nello stesso modo.

§ 8. Testa di vitello fritta alla milanese
(Tête de veau frite à la milanaise).

Ritagliate, colla testa del vitello cotta lessata, tanti rotondini larghi due dita circa col mezzo di un coppa-pasta rotondo. Avvoltolateli nel burro, poscia nel pane grattuggiato, indi nell'uovo battuto ed un'altra volta nel pane, soffriggeteli in tegghia con un pezzetto di burro e qualche foglia di salvia, e preso un colore da ambe le parti, salateli e serviteli sul piatto in corona, con una salsa piccante a parte.

§ 9. Piedi di vitello in diverse maniere
(Pieds de veau en différentes façons).

I piedi di vitello, quando saranno ben forbiti dai peli e lavati, si cucinano come la testa di vitello, alla *poulette,* fritti in salsa piccante.

§ 10. Lingua di vitello alle guarniture (Langue de veau aux garnitures).

Disponete in cazzeruola alcune fettine di lardo, due fette di presciutto, 100 grammi di burro e quattro grosse fette di cipolla. Scottata e raschiata la pellicola della lingua di vitello, picchiettatela di alcuni lardelli spolverizzati di un pochettino di spezie, adagiatela nella cazzeruola, e soffritta poi un poco, bagnatela con un mescolo di brodo, unendovi un ramicello di sedano, una carota, quattro chiovi di garofano e sale. Coprite la cazzeruola, lasciandola sobbollire per un'ora e mezza circa, indi sgrassato il fondo, ponete la lingua in altro recipiente, passandovi sopra la salsa allo staccio, riducetela a siroppo, indi servitela sopra un letto di legumi od una salsa piccante calda.

§ 11. Asticciuole di lingua di vitello (Hatelets de langue de veau).

Tagliate a piccoli quadrettini della lingua cotta, come si disse nel § precedente, come pure tagliate un'eguale quantità di tettina di vitello cotta a lesso. Infilzate sopra una astic-

ciuola un quadrettino di lingua ed un altro di tettina di seguito, finchè sia giunta a un pollice circa di lunghezza, continuando nello stesso modo a fare tante asticciuole quante ve ne possano bisognare. Ponete in una tegghia della salsa alemanna (per 12 asticciuole ne bisognerà quattro quintini): unitevi un pizzico di prezzemolo, mezzo bicchiere di vino di Marsala, restringetela, e levata dal fuoco, legatela con due rossi d'uova. Inviluppate allora le asticciuole nella salsa e lasciatela raffreddare; indi avvoltolatele nell'uovo sbattuto e nel pane grattuggiato, avendo l'avvertenza di dar loro colla lama di un coltello una forma liscia. Friggetele poscia nella frittura calda (vedi capit. II), e quando abbiano preso un colore biondo, sgocciolatele e ponetele in corona sopra un piatto coperto di salvietta, mettendo nel mezzo delle foglie di sedano o prezzemolo fritto.

§ 12. **Cervelle di vitello in salsa tomatica**
(Cervelles de veau à la sauce pommes d'amour).

Onde sopprimere facilmente la pellicola di due cervelle, dividete ciascuna in due parti e toglietene la terza che è il nodo, immergetele poi nell'acqua tiepida, e con due dita levate la pellicola leggermente senza schiacciare la cervella. Scottate le cervelle un istante nell'acqua bollente e sgocciolatele. Ponetele quindi a cuocere in cazzeruola con un po' di bianco (vedi nel capit. II) per una mezz'ora; messe poi sopra un lino a sgocciolare, collocatele sopra un piatto in corona, velandole di un po' di salsa tomatica ridotta, con una mezza noce di glasso di carni. In mancanza del bianco si faranno cuocere in un *courtbouillon* fatto con una mestolata di brodo, due ramicelli di prezzemolo, due fette di carota, altrettante di cipolla, quattro fettine di lardo, il sugo di mezzo limone e due chiovi di garofano.

§ 13. **Cervelle di vitello all'olandese**
(Cervelles de veau à l'hollandaise).

Cotte che siano, sgocciolate le cervelle, ponetele calde in corona su di un piatto e copritele di una salsa fatta nella maniera seguente. Ponete in una tegghia una cucchialata di vellutata, con un triturato di un pizzico di prezzemolo, alcune foglie di serpentaria e cerfoglio: sobbollitela a stretta consistenza, unitevi un cucchialetto a caffè di verde di spinacci

(vedi nella Parte IV) onde dare un color verde alla salsa, non che il sugo d'un limone spremuto: mascherate le cervelle ed attorniatele di alcuni crostoni di pane tosto.

§ 14. **Cervelle di vitello nelle conchiglie** (Conchiglia dell'arsella) (Cervelles de veau aux coquilles).

Cotte le cervelle come le precedenti e sgocciolate, tagliansi a pezzettini e poste in tegghia con un po' di salsa spagnuola, uno scrupolo di pepe ed uno spicchio di scalogno triturato e scottato nell'acqua, si ridurrà un po' la salsa, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di mezzo limone. In seguito vi si metterà un buon cucchiale di composto ad ogni conchiglia, e soffritto un po' di burro in tegamino con un pugnetto di pane grattuggiato a color biondo, se ne porrà un pochettino in ciascuna conchiglia. Le conchiglie, allora, si adagiano su di una lastra in forno tiepido o sulla gratella, con ceneri calde sotto: tosto che bolliranno, collocansi sul piatto con tovagliuolo.

§ 15. **Cervelle di vitello alla villa reale** (Cervelles de veau à la villeroi).

Fate cuocere nel bianco le cervelle come sopra, tagliatele a pezzetti grossi come una noce e allargatele su d'una lastra con un dito di distanza. Apparecchiate una *béchemelle* grassa (vedi nel capit. II) aggiungendovi qualche fungo o tartufo triturato, una fettina di lingua salata, tagliata a dadicciuoli, un pizzico di prezzemolo triturato ed uno scrupolo di noce moscata: sobbollitela per cinque minuti, indi coprite con un cucchiale di detta *béchemelle* ogni pezzo di cervella e lasciate il tutto venire freddo. Allargate un tovagliuolo sul tavolo, stendetevi del pane grattuggiato, disponendovi sopra i pezzi di cervella, e colle dita fate in maniera d'attorniare la *béchemelle* alla cervella in forma di un uovo. Intinte nell'uovo battuto e poi nel pane grattuggiato, si friggono e si servono come le asticciuole di lingua di vitello (vedi qui sopra).

NB. Osservasi che le cervelle di vitello si allestiscono anche coi metodi descritti per la cervella di bue.

§ 16. **Fegato di vitello stufato** (Foie de veau à l'étufade).

Scegliete un bel fegato di vitello biondo, sopprimete la pellicola di cui è coperto e picchiettato di alcuni lardetti rivolti

in uno scrupolo di spezie, sale, prezzemolo e una fettina di cipolla triturati, ponetelo in cazzeruola, nella quale avrete messo al fondo delle sottili fette di lardo, qualche fetterella di presciutto, 150 grammi di burro, due cipolle a fette grosse, una carota, un ramicello di sedano. Lasciate soffriggere il tutto sin tanto che comincierà a scrosciarsi, umettatelo con due quintini di vino, una cucchialata di brodo e quattro chiovi di garofano, copritelo di un disco di carta butirrata, sopra di cui porrete il coperto. Sobbollite il tutto per due ore, indi sgrassato il fondo e posto il fegato in altra cazzeruola, comprimetevi sopra la salsa allo staccio e riducetela a siroppo. Servitelo coperto della sua salsa sopra un letto di legumi o *purée,* od affettandogli sopra qualche fetterella di tartufi.

§ 17. **Fegato di vitello alla veneziana**
(Foie de veau à la vénitienne).

Soffriggete in tegghia 60 grammi di burro con una mezza cipolla triturata ben fina, e tosto che avrà preso un color biondo, umettatela con due cucchiai da bocca di brodo, un quarto d'un quintino d'aceto con un pizzico di prezzemolo triturato. Intanto friggete in un'altra tegghia con 80 grammi di burro, 20 grammi di olio d'ulivo, 300 grammi di fegato ben forbito e tagliato a fette spesse uno scudo. Soffriggetelo, e preso colore da una parte rivolgetelo dall'altra, salate, e cotto che sia, mettetevi il suddetto intinto senza lasciarlo bollire, e collocato sul piatto, servitelo fumante.

§ 18. **Fegato di vitello all'italiana** (Foie de veau à l'italienne).

Immergete dodici fette di fegato nell'uovo dibattuto, avvoltolatele nel pane grattuggiato, soffriggetele in tegghia con un pezzetto di burro, in modo che prendano un colore nocciuola d'ambe le parti, salatele e disponetele in corona sul piatto versandovi sopra un pochettino di salsa italiana ridotta (veggasi nel capit. II).

§ 19. **Frittura di fegato di vitello semplice**
(Foie de veau sauté simple).

Tagliate 300 grammi di fegato a sottili fette, involgetele nella farina; posto in tegghia 100 grammi di burro a fuoco moderato, appena che sia soffritto, collocatevi il detto fegato allargato, e

quando avrà preso un po' di colore biondo da una parte, rivolgasi dall'altra, salatelo e fatelo saltare un istante, indi pongasi sul piatto, servendo del limone a quarti in un tondo a parte.

§ 20. Frittura di fegato di vitello alla marinaja
(Friture de veau à la matelotte).

Affettato 500 grammi di fegato di vitello e posto a marinare per dodici minuti in una terrina con olio, aceto, sale, un pizzico di prezzemolo triturato ed uno scrupolo di spezie, immergetelo fetta per fetta in una pastina fatta con tre tuorli d'uova, 100 grammi di farina, mezzo quintino di vino bianco abbondante, un pizzico sale: agitate bene il tutto onde ottenere una pastina piuttosto liquida senza grumoletti. Ponendo le dette fette a friggere nella frittura (vedi nel capit. II) bollente; tosto che si troveranno coperte di un color biondo chiaro, levate e sgocciolate su di un lino, pongansi in piramide su di un piatto con tovagliuolo guernito di alcune foglie di sedano fritto.

§ 21. Fegato di vitello alla lionese
(Foie de veau à la lyonnaise).

Tagliate dodici fette di fegato spesse uno scudo, fatele friggere in tegghia da ambe le parti con un po' di burro a colore biondo, salatele ed umettatele con un bicchiere di vino rosso buono, un pochettino di spagnuola, un cucchialino da caffè di senape (*moutarde*), un pizzico di prezzemolo triturato ed uno scrupolo di noce moscata; riducete a corta salsa, e messo poi il fegato sul piatto in corona, spremete un po' di sugo di limone nella salsa e versatela sopra.

§ 22. Fegato di vitello in salsa del pover'uomo
(Foie de veau en sauce du pauvre homme).

Soffritto il fegato come il precedente, umettasi con un quintino di vino bianco, aggiungendovi un triturato di un pizzico di prezzemolo, uno spicchietto d'aglio o scalogno, un pizzico di finocchio, uno scrupolo di spezie e sale. Ridotto poi il liquido a metà, ponetevi un bicchiere di spagnuola, e dopo alcuni istanti collocatelo sul piatto coperto della sua salsa.

§ 23. Fegato di vitello al vino di Madera, Malaga, Marsala, ecc. (Foie de veau au vin de Madère, Malaga, Marsala).

Fritto 160 grammi di fegato, come si è detto nel § 21, ponetelo asciutto in corona sul piatto, sopprimete il burro dalla tegghia, versando in essa mezzo quintino circa di vino di Malaga, Madera o Marsala: sciogliete il fondo della tegghia versandolo sopra il fegato.

§ 24. Fegato di vitello allo spiedo (Foie de veau à la broche).

Apparecchiate un bel fegato di vitello, sciogliendolo dalla pellicola e dalle natte, picchiettatene l'interno con alcuni lardelli, ed il disopra con dei lardellini di ventresca (panzetta) di majale mediante l'ago: collocatelo poscia in terrina a marinare per quattro ore circa con olio, sale, due ramicelli di prezzemolo, due fette di cipolle, una foglia di lauro ed il sugo di un limone. In seguito, levato il fegato dalla terrina, sciolto da' legumi, ponetelo sullo spiedo inviluppato entro un foglio di carta unto d'olio fino, legatelo e fatelo girare per due ora circa a fuoco moderato, bagnando sovente con dell'olio e sopprimendone la carta una mezz'ora prima, acciò possa rosolarsi. Pungetelo poi con un ago: se vedrete che non escirà più sangue, sarà quello il segnale della cottura. Allora adagiatelo sul piatto sopra un po' di salsa peperata od all'italiana (vedi capit. II).

§ 25. Pane di fegato di vitello (Pain de foie de veau).

Prendete 400 grammi di fegato di vitello, 320 grammi di lardo senza difetto, 80 grammi di presciutto, 160 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, pestate il tutto nel mortajo, aggiungetevi poi tre tuorli d'uova ed uno intiero, 5 grammi di spezie, del sale e mezzo bicchier di Madera, passate allo staccio, unite a detta composizione 110 grammi di tettina di vitello cotta, 55 grammi di tartufi ed altrettanto di lingua salata; il tutto tagliato a dadicciuoli, mischiandolo bene colla suddetta farsa. Bisontosi l'interno di un berretto (stampo) a flano con del burro soffritto, vi si versa la composizione, e si pone a cuocere in un bagno-maria nel forno moderato o sotto un coperto con ceneri calde. Dopo un'ora e mezza circa d'ebollimento si troverà cotto. Al punto di servirlo, rovesciasi su di un piatto, attorniandolo di una guer-

nitura ai funghi o tartufi (vedi capit. II); glassate poi al disopra del fegato, contornandolo di alcuni crostoni di pane fritto o di sfogliata.

Qualora il detto piatto vogliasi freddo, operate così. Preparate sul ghiaccio uno stampo con entrovi un dito di gelatina grassa acidetta, in modo che questa si congeli. Allora tagliate a fette il suddetto composto e ponetele in corona sopra la gelatina; indi riempite di altra gelatina lo stampo, facendovela essa pure congelare. Fate poi intiepidire lo stampo e rivolgete il composto sopra un piatto munito di una salvietta, circondandolo di crostoni di gelatina. Onde darvi un aspetto più bello potete decorare il fondo dello stampo con della tettina cotta di vitello, dei tartufi e della lingua allo scarlatto, tagliando ogni cosa con piccoli *coupe-pâte*, e mettendoli in grazioso ordine al fondo dello stampo sopra il dito di gelatina congelata.

§ 26. Asticciuole di fegato di vitello alla gradella
(Hateletes de foie de veau grillé).

Tagliate a piccole fette quadrate un pezzetto di fegato di vitello con altrettanta mammella (tettina) di vitello cotta; salatele e conditele con olio, sale, pepe ed un pizzico di prezzemolo: infilzate alternativamente su alcune asticciuole un pezzetto di mammella ed uno di fegato. Spolverizzatele leggermente di pane, ponetele sulla graticola a cuocere d'ambe le parti e servitele in corona su di un piatto, inaffiate di un pochettino di sugo o salsa alla *maître d'hôtel*. In mancanza poi di mammella, si supplirà con del lardo.

§ 27. Frittura di coratina di vitello (Fressure de veau sauté).

Immergete nell'acqua tiepida 400 gramma di coratina di vitello onde depurarla dal sanguigno, cuocetela nel brodo od

acqua e sale per tre quarti d'ora circa, indi ponetela su di un tondo a venir fredda. In seguito tagliatela a sottili fette, imboraggiatela nella farina, soffriggetela in tegghia con 80 grammi di burro circa, finchè abbia preso un color biondo d'ambe le parti, salatela e versatela sul piatto unita ad un pochetto del suo burro: servitela poi fumante con a parte del limone tagliato a quarti.

§ 28. **Cuore di vitello alla gradella** (Cœur de veau grillé).

Prendete un cuore di vitello, fendetelo in due senza distaccarlo, infilzategli qualche stuzzicadente acciocchè nel cuocere stia disteso, conditelo d'olio, sale e pepe, adagiatelo sulla gradella, e cotto da una parte, rivolgetelo dall'altra: quando non escirà più sangue, sarà questo il punto preciso di sua cottura. Servisi sul piatto solo, con limone a parte o con salsa alle acciughe.

§ 29. **Animelle (laccetto) di vitello fritte** (Ris de veau frits).

Scegliete due belle animelle di vitello: dopo averle lasciate immerse nell'acqua per qualche ora, ponetele in cazzeruola con dell'acqua fredda, e tosto che bolliranno, colatele e deponetele nell'acqua fresca, indi con un pannolino pulitele bene. Fatele cuocere in un bianco (vedi nel cap. II). In mancanza di questo, mettansi in cazzeruola con un pochettino di brodo, un piccolo *bouquet* (vedi), due fettine di lardo, il sugo di un limone: copritele poi con un disco di carta butirrata: cuocetele ad una cottura piuttosto leggiera, cioè per circa venti minuti; indi levatele e ponetele su d'un piatto a raffreddare. Tagliatele a sottili fette, ripassatele nell'uovo battuto, ed imboraggiatele di farina, soffriggetele a piccol fuoco con un po' di burro, e colorite di un biondo d'ambe le parti, salatele, seminandovi sopra un po' di prezzemolo triturato. Servonsi su di un piatto con un po' del loro burro e limone tagliato a parte.

§ 30. **Animelle di vitello in fricandò** (Ris de veau en *fricandeau*).

Scottate sei animelle di vitello come le precedenti, picchiettatele col mezzo dell'ago con dei filetti di lardo o di presciutto, fatele cuocere in un po' di *poilée* (vedi nel capit. II); in seguito sgrassato il fondo, ponete il liquido passato allo staccio in una tegghia con un pochetto di spagnuola, riducete a corta

salsa, adagiatevi le suddette animelle, che, messe poi in corona sul piatto, si coprono colla suddetta salsa, ovvero sopra un letto di pisellini, *purée,* od una guernitura di funghi, di caneffe o tartufi, ecc.

§ 31. **Animelle di vitello all'alemanna** (Ris de veau à l'allemande).

Depurate e scottate le animelle come sopra, tagliatele a fette rotonde, disponendole in una tegghia con un pochettino di brodo, una noce di glasso di carne ed altrettanto burro, un tartufo o fungo affettato. Lasciate sobbollire nella tegghia coperta per venti minuti circa: in seguito unitevi un mescoletto di salsa alemanna, restringendola: disponete le animelle in corona nel piatto, contornato di alcuni crostoni di pane tosto: amalgamate poi colla salsa, senza lasciar bollire, un po' di sugo di limone od agresto, con una mezza noce di burro crudo, e versategliela sopra.

§ 32. **Animelle di vitello alla piemontese**
(Ris de veau à la piémontaise).

Tagliate a pezzi rotondi due animelle di vitello bianchite come sopra, infarinatele e ponetele in tegghia a soffriggere un istante con 60 grammi d'olio fino, seminandovi sopra un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio triti: soppri-masi poi l'olio, umettandole con un pochetto di salsa spagnuola ed affettandovi sopra un tartufo bianco. Fate restringere la salsa, ed al punto di servire, aggiungasi il sugo di mezzo limone od agresto, ponendo le animelle tagliate in corona su di un piatto attorniato di alcuni crostoni di pane tosto o di sfogliata. Questo piatto si deve farlo al momento.

§ 33. **Animelle di vitello all'inglese** (Ris de veau à l'anglaise).

Cotte le animelle in fricandò (veggasi sopra) e quasi fredde, immergansi in due rossi d'uova battuti assieme ad un pochettino di burro fuso, indi imboraggiatele nel pane, e fatta per un'altra volta la stessa operazione, adagiatele sulla gradella a fuoco moderato, fate loro prender color biondo d'ambe le parti. Riducete un poco di sugo a siroppo, amalgamatelo con una noce di burro ed il sugo di un limone, versatelo sul piatto, disponendovi sopra le animelle e servendole fumanti.

§ 34. **Animelle di vitello nelle cassettine** (Ris de veau en caisses).

Apparecchiate in una tegghia 25 grammi d'olio d'ulivo, 55 grammi di burro, 55 grammi di lardo raschiato, aggiungendovi un triturato di un pizzico di prezzemolo, d'uno spicchio di scalogno (*échalotte*) e 25 grammi di funghi freschi. Soffriggete il tutto per dieci minuti. Allora tagliate a dadicciuoli due grosse animelle già cotte nel bianco come si disse delle animelle fritte, fatele saltare alcuni istanti, bagnatele con un cucchialetto di spagnuola, lasciatele sobbollire per dieci minuti, spremetevi il sugo di un quarto di limone, indi ritiratele dal fuoco. Intanto fate alcune cassettine di carta con colla, untatele leggermente d'olio, ponete un pochettino di detto composto a ciascheduna, fate soffriggere in altra tegghia 25 grammi di burro con grammi 25 di pane grattuggiato a color biondo, mettete un pochettino di composto in ogni cassettina, disponetele sulla gratella a ceneri calde, ed appena sobbollite, servitele su di un piatto con salvietta.

§ 35. **Animelle di vitello nella rete** (Ris de veau en crepinettes).

Tagliate una mezza cipolla a piccoli dadi, datele un piccolo bollimento nell'acqua, e sgocciolata, ponetela a soffriggere con 50 grammi di burro in tegghia senza lasciarla colorire, indi umettatela con una cucchialata di vellutata (vedi nel cap. II), facendola ridurre a salsa densa. Levatela dal fuoco bollente, amalgamatevi due tuorli d'uova, del sale ed uno scrupolo di noce moscata e lasciatela raffreddare. In seguito tagliate due animelle cotte come sopra in fricandò, ciascheduna in quattro pezzi, inviluppatele in detta salsa, involgendo poi ogni pezzo con della rete di majale, intingetele nell'uovo battuto, indi nel pane grattuggiato. Ponetele in tegghia con un pochettino di burro, cuocendole a forno moderato o sotto un coperto con brace, facendo loro prendere al disopra un color biondo. Apprestansi su di un piatto sopra un salsa tomatica, od all'italiana, o con una *soubis,* ecc.

§ 36. **Asticciuole di animelle di vitello in gelatina**
(Hateletes de ris de veau à la gelée).

Scottate tre o quattro animelle come sopra, cuocetele in una cazzeruola con una cucchialata di *consommé* coperte di un disco di carta butirrata, e fredde, tagliatele a quadrettini.

Nella stessa guisa tagliate una mezza poppa (tettina) di vitella cotta, 80 grammi di lingua allo scarlatto (*écarlate*), uno o due tartufi bolliti due minuti in un pochettino di gelatina grassa. Infilzate un bocconcino per qualità su di alcune asticciuole della lunghezza di un pollice. Ponete al fondo di una tegghia due punti circa di gelatina grassa (vedi gelatina capitolo II). Congelata che sia, dispongansi in bell'ordine le dette asticciuole, versandovi un poco alla volta della gelatina finchè trovinsi coperte, avvertendo però che la detta gelatina sia un po' consistente onde rendere più facile l'operazione. Quando sarà ben congelata, intiepidite l'esterno della tegghia ed immantinente dettagliate colla punta calda d'un coltello il contorno d'ogni asticciuola, levandole con precauzione ed appoggiando le une sopra le altre in corona su di un piatto con salvietta, attorniate di alcuni crostoni di gelatina (vedi decorazioni nel capit. II).

§ 37. **Arnione (rognone) di vitello sauté** (Rognon de veau *sauté*).

Affettato un bel rognone ed infarinato, friggetelo a fuoco forte in una tegghia con 55 grammi di burro, agitatelo, fatelo saltare, salate, e dopo cinque minuti circa seminatevi sopra un pizzico di prezzemolo triturato, indi volgetelo sul piatto solo o con una salsa tomatica, o di alici o alla spagnuola; portando così il nome di rognone *sauté* alle tomatiche, alla spagnuola, ecc.; avvertasi però che servendolo con salse, si sopprimerà il burro.

§ 38. **Arnione o rognone di vitello al vino di Sciampagna, Madera, Marsala** (Rognon sauté au vin de Champagne, Madère, Marsala).

Soffritto l'arnione come il precedente, ponetelo su di un tondo: umettate subito la stessa tegghia con mezzo quintino di Sciampagna, e dopo alcuni istanti d'ebollizione, levate la tegghia dal fuoco, unite il rognone alla salsa, mescolate senza lasciarlo bollire, versatelo sul piatto, servendolo bollente. Nella stessa foggia lo si fa al vino bianco naturale, al Malaga, al Madera, al Marsala, ecc. È piattino eccellente per colazione.

§ 39. **Arnione di vitello ai ferri** (Rognon de veau grillé).

Fendete nel mezzo un rognone senza distaccarlo, infilzategli due stuzzicadenti in croce, conditelo di olio, sale e pepe.

Spolverizzato in seguito di un pizzico di pane grattuggiato onde impedire che parte del sugo abbia a cadere nelle brage, mettetelo sulla gratella, e cotto d'ambe le parti, servitelo semplice o con burro d'acciughe o con una maggiordomo (veggasi nel capit. II).

§ 40. **Conchiglie d'animelle di vitello** (Coquilles de ris de veau).

Tagliate a dadicciuoli due animelle di vitello scottate, e così pure due funghi od un tartufo: ponetele indi a soffriggere un istante in tegghia con 55 grammi di burro e due cucchiai da bocca d'olio fino, ammollatele con una cucchialata di salsa alemanna (vedi capit. II), seminandovi un pizzico di prezzemolo triturato, cuocete il tutto adagio adagio per un venti minuti, riempitene in seguito delle conchiglie, che, spolverizzate di un pochettino di pane grattuggiato, porrete al forno o sotto un coperto con brage a sobbollire e prendere colore al di sopra. Servitele su di un piatto con tovagliuolo.

§ 41. **Petto di vitello farsito alla borghese**
(Poitrine de veau farcie à la bourgeoise).

Prendete un petto di vitello intiero, lasciatelo immerso nell'acqua per qualche ora, e colla punta di un coltello infilzatelo dalla parte delle ossa lungo il petto, con precauzione però di non forarlo, formandone una specie di borsa. Fate un farsime composto di un pugno di prezzemolo, 100 grammi di lardo, due spicchietti d'aglio, 100 grammi di pane e 50 di formaggio grattuggiati, 150 grammi circa di carne di vitello cotta, due uova, un po' di spezie e sale. Triturate il tutto ben fino, riempite il detto petto, cucitelo bene col filo e fatelo cuocere nel brodo per un'ora ed un quarto, ovvero fatelo cuocere glassato (veggasi più avanti ove parlasi della noce di vitello), servendolo attorniato di cipolline glassate od altre civaje.

§ 42. **Spezzato o tenerumi di vitello alla giardiniera**
(Tendrons de veau à la jardinière).

Levate circa un chilogramma della carne che copre le ossa del petto o delle coste del vitello, forbitela bene, indi tagliatela a pezzi quadri, immergeteli per un poco nell'acqua, onde depurarli bene; metteteli in cazzeruola con acqua fredda, e

tosto che bollirà colateli in un crivello. Passate i pezzi uno ad uno e con un coltello tagliateli in maniera che abbiano una eguale forma. Disponete in tegghia alcune sottili fette di lardo con 90 grammi di burro. Infarinate i suddetti tenerumi e disponeteli allargati sopra il fondo. Soffritti a color biondo da una parte, rivolgeteli dall'altra, e dopo alcuni minuti bagnateli con mezzo quintino di vino bianco, una cucchiajata di brodo, aggiungendovi uno scrupolo di spezie, sale, ed un piccol *bouquet*. Coprite la tegghia e fatela sobbollire per un'ora e mezza circa: in seguito sgrassate i tenerumi, poneteli in un altro recipiente col suo liquido passato allo staccio. Collocate i pezzetti in corona sul piatto, versandovi nel mezzo una giardiniera. Essi si guerniscono pure con ogni altra sorta di guarnitura alle cipolline, ai piselli, ai funghi, ai tartufi o con maccheroni cotti al sughillo, ecc.

§ 43. Spezzato o tenerumi di vitello in salsa piccante
(Tendrons de veau en sauce piquante).

Cotti i tenerumi, come si disse nel precedente articolo, a luogo della giardiniera aggiungasi a sobbollire un istante un triturato di un pizzico di prezzemolo, due cocomeretti all'aceto, un'acciuga forbita, 15 grammi di capperi, ed un cucchiajo da bocca di aceto alla serpentaria (*estragon*), indi si servono. Si apprestano pure con differenti salse in luogo del triturato, come alle tomatiche, all'indiana, all'italiana, ecc. (veggasi capit. II).

§ 44. Spezzato o tenerumi di vitello al bianco
(Blanchette de tendrons de veau).

Bianchiti ed appropriati i tenerumi come sopra, e tagliati a quadretti o a rotondini, poneteli in cazzeruola nella quale avrete fatto dileguare un pezzetto di burro, fateli saltare finchè siansi del tutto asciugati, senza però prender colore, mescolatevi un pugnetto di farina, ammollandoli subito con una cucchiajata di brodo, indi aggiungete una cipolletta picchiettata di tre chiovi di garofano, un pugillo di funghi ed un pochettino di noce moscata, coprite la cazzeruola lasciandola sobbollire per un'ora e mezza circa; indi sgrassati e levata la cipolla, poneteli in altro recipente, passandovi sopra la salsa allo staccio, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato, ed al punto di servirli, aggiungetevi il sugo di mezzo limone. Volendo poi legare la salsa con due tuorli d'uova, si darà il nome di tenerumi di vitello alla *pollastrina (poulette)*.

§ 45. **Karri di vitello all' indiana** (*Currie* de veau à l'indienne).

Posto in cazzeruola 140 grammi di burro con 100 grammi circa di cipolla bianca tagliata a sottilissime fette, quando avranno preso un color biondo, unitevi 800 grammi di vitello magro senz'ossa tagliato a quadretti, e rivoltolo con mestoletto di legno due o tre volte, unitevi due cucchiaj da bocca di *currié* (*indian currié Powder*) ed uno di farina, ammollatelo con un mezzo litro di brodo o sugo, una presa di sale e due bicchieri di latte, e posto il coperto sopra la cazzeruola, fatelo bollire dolcemente per due ore. Servirete il *Karri* in un piatto con molta salsa, ed assieme 200 grammi di riso cotto sedici minuti nell' acqua e sale, e posto asciutto in una salvietta. Questo è il metodo indiano. Si può fare una bordura di riso e nel mezzo vi si metterà il *Karri*. Si allestisce anche col montone, coll'agnello e col pollo, avvertendo però che usando degli ultimi due si tagliano a pezzi colle ossa facendoli cuocere un'oretta.

§ 46. **Manicaretto ungherese** (Golasce fleisch).

Ponete al fuoco in una cazzeruola 140 grammi di burro ed altrettanto di lardo pestato, due cipolle tagliate a dadicciuoli, mischiatele sovente sinchè comincino a colorirsi: allora mettetevi un chilogramma circa di carne di vitello ben forbita dalle pellicole e tagliata a grossi dadi, fatela saltare un poco, ed appena arrostita, aggiungetevi un pugillo di farina. Indi rimescolate e versatevi tosto due cucchialate di brodo, un pizzico di sale ed uno scrupolo di spezie; coprite la cazzeruola, fatela bollire lentamente per un'ora, indi aggiungetevi un chilogramma di pomi di terra tagliati a dadi, ovvero altrettanti gnocchetti alla milanese (vedi nel cap. I) cotti nell'acqua e colati, un peperone rosso (*pimento*) secco ridotto in polvere nel mortajo. Compite la cottura, in seguito digrassate e servite il piatto fumante. È un manicaretto molto piccante.

§ 47. **Noce (fesa) di vitello glassata** (Noix de veau glacée).

Apparecchiate al fondo di una cazzeruola alcune sottili fette di lardo, due di presciutto e 150 grammi di burro, collocandovi sopra una bella noce di vitello picchiettata di quattro o cinque lardelli passati nella spezie; soffriggetela a fuoco lento, e tosto che sarà colorita da una parte, rivolgetela dal-

l'altra, indi ammollatela con un mezzo bicchiere di brodo, ed appena questo si sarà asciugato, ribagnatela con altro mestolo di brodo, unitevi una carota, un ramicello di sedano, due chiovi di garofano, un pizzico di spezie e sale, coprite la cazzeruola, ponetela a bollire adagio su ceneri calde, e dopo un'ora e mezza circa d'ebollizione, sgrassate il fondo, ponete la noce in altra cazzeruola passandovi sopra la salsa allo staccio, riducetela a siroppo, indi servitela sola o con ogni sorta di *purée* o guerniture.

Si aggiunge, se si vuole, del grasso di rognone di vitello triturato, adoperando meno burro. Ciò serve di regola anche per altri fondi.

§ 48. **Noce (fesa) di vitello alla borghese** (Noix de veau à la bourgeoise).

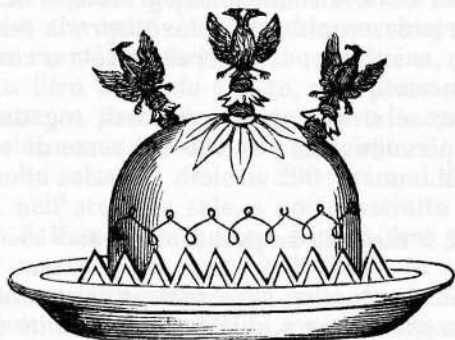
Posto nel fondo di una cazzeruola qualche sottil fetta di lardo, un pezzetto di burro, due fette di salame o presciutto, quattro grosse fette rotonde di cipolla, collocatevi sopra una noce di vitello lardellata (vedi sopra), e contornatela di qualche ritaglio di carne. Soffriggetela a fuoco moderato, bagnatela due o tre volte con un mezzo bicchiere di brodo ogni qual volta scroscierà, e tosto che siasi colorito il fondo di un biondo scuro, gettatevi un pugillo di farina, rivolgete la noce e copritela con del brodo, aggiungetevi un pezzetto di carota, un ramicello di sedano, uno scalogno ed un pizzico di funghi secchi, coprite la cazzeruola, sobbollitela per un'ora e mezza abbondante, sgrassate il fondo, ponete la noce in altro recipiente, passandovi sopra la salsa allo staccio, ribollitela, indi servitela o sola o con quella guernitura che avrete destinato.

Servendola con guerniture di *purée* o legumi, taglierete la noce a fette collocandole in corona, versando nel mezzo la guernitura asciutta ed umettando la noce colla sua salsa ridotta a consistenza.

§ 49. **Noce (fesa) di vitello alla granatiera** (Noix de veau à la grenadière).

Picchiettata una noce di vitello con 60 grammi di lardo ed altrettanto di lingua salata cotta, ponetela in terrina con olio, sale, pepe ed una cipolla affettata: lasciatela per cinque o sei ore in detta marinata, indi sciolta dalle cipolle, inviluppatela in carta butirrata od oliata, infilzandola sullo spiedo e dandole due ore e mezza di cottura. Bagnatela soventi volte coll'olio messo nella ghiotta: dieci minuti prima di servirla

sopprimete la carta facendole prendere un color biondo. Collocatela indi sul piatto con sotto un po' di salsa peperata (vedi nel capit. II).

§ 50. **Noce di vitello all'imperiale** (Noix de veau à l'impériale).

Prendete una grossa noce di vitello, sopprimete la pellicola di cui è coperta, battetela leggermente, in maniera di darle una forma tonda, indi picchiettatela colla punta del coltello di alcuni lardelli di presciutto e due tartufi tagliati a chiodelli. Apparecchiate due belle poppe di vitella: una la taglierete e la batterete in maniera da formare un lungo bindello che si possa girare per due volte al contorno della noce, l'altra l'allargherete, battendola e dandole una forma simile alla noce, la quale sarà poi posta su di essa. Cucite bene con filo le giunture delle poppe acciocchè esse stiano perfettamente attaccate alla noce; legate pure leggermente con dello spago il contorno delle poppe stesse. In seguito ponete il tutto in terrina a marinare con una mezza bottiglia di Marsala, sale, quattro chiovi di garofano ed un piccolo *bouquet* (vedi nel capit. II). Dopo due ore di fusione, allargate una salvietta, e messe alcune sottili fette di lardo e di limone (toltane la scorza), adagiatevi sopra la detta noce; inviluppatela in maniera da conservare la forma rotonda, legatela leggermente, indi collocatela in una cazzeruola colla sua marinatura, versandovi della gelatina grassa (vedi cap. II) finchè sia due dita al disopra della noce. Schiumatela bene e lasciatela sobbollire per due ore e mezza. Ritirata e quasi raffreddata nel suo intinto, ponetela in una cazzeruola rotonda di 4 millimetri di ampiezza più della noce, con sopra un piccol peso acciò prenda una precisa rotondità, collocatela sul ghiaccio

a congelare. Indi levata dalla salvietta e soppresse le legature, glassate leggermente il disopra della poppa, ponete al fondo di uno stampo liscio (della larghezza di 5 millimetri di circonferenza di più della noce) della gelatina bianca limpida dello spessore di uno scudo, e tosto che siasi congelata, adagiatevi sopra leggermente la detta noce dalla parte della poppa glassata, indi riempite lo stampo di gelatina, e quando sarà ben gelata, riscaldate leggermente un istante l'esterno dello stampo nell'acqua tiepida, rovesciandolo su di un piatto con salvietta disposta garbatamente. Fate allora 60 grammi di burro d'acciuga (vedi nel capit. II) e ben manipolato come una pastina, ponetelo in involto in un cornetto di carta, tagliate la punta di esso, indi decorate con disegno tanto il contorno, che sopra la noce (veggasi il disegno), attorniandola di un crostone di gelatina ed uno di burro d' acciuga leggero, e così di seguito. Guernite tre asticciuole d'argento ciascuna di una cresta di un'animella cotta in un bianco e glassata, e d' un tartufo cotto nel sugo o funghetto all'aceto; le quali asticciuole così guernite potrete infilzare una nel mezzo e le altre due ai lati. Servendola poi su di uno zoccolo di grasso (come si vedrà nel capit. VII), farebbe un bellissimo effetto; ma in questo caso si allestisce particolarmente quando dovrassi servire per *buffet*. Questo è uno degli eleganti piatti freddi di macelleria, tanto per la sua foggia come per la bontà, quando però il vitello sia ben affrollito e che la gelatina sia fatta regolarmente.

§ 51. **Noce di vitello alla tonno** (Noix de veau au goût du thon).

Apparecchiata una noce di vitello affrollita bene, spogliatela delle pellicole, battetela leggermente, ed immersa nell'acqua tiepida per un'oretta, onde renderla più bianca, lavatela e picchiettatela di un'alice forbita; ponetela in cazzeruola con una cucchialata di brodo, un po' di sale, due chiovi di garofano, due cucchiai d'olio e la polpa di due limoni: coprite la cazzeruola, fatela bollire lentamente per tre ore, indi ritirata, lasciatela venir fredda nel suo liquido. Poscia levatela e ponetela in un vaso con dell'olio; dopo due giorni sarà ottima. Tagliate la noce a sottili fette, collocandole sul piatto in corona con un po' del suo olio amalgamato col sugo di un quarto di limone. Attorniatela poi di alcune mezze fette di limone messe con garbo. È piatto semplice ma squisito a chi piace il freddo.

§ 52. **Vitello tonnato marmorizzato** (Veau au goùt du thon marbré).

Prendete un chilogramma circa di coscia di vitello, sopprimetene le pellicole, tagliatela a fette grosse, e battetele rotonde come si fa per le costoline; indi pulite sei alici (*anchois*) rinettatele dalle scaglie. Disponete nel fondo di una piccola cazzeruola tre sottili fette di lardo; adagiatevi allargata una delle fette di vitello e mettetevi sopra due filetti d' acciuga ed uno scrupolo di sale, e così di seguito sino all'ultima. Ponetevi sopra un pochettino d'olio fino, tre chiovi di garofano e la polpa di un bel mezzo limone, coprite la carne con un disco di carta e ponetevi sopra un'assetta sottile od altro che entri liberamente nella cazzeruola, appoggiando su di essa un piccol peso. Fatela cuocere attorniata di cenere braciata e a fuoco lentissimo per tre ore consecutive, indi sciolto dagli oggetti di cui è coperta la carne, levatene l'unto, e rovesciatolo sulla tavola, sopprimete il limone ed il lardo, ponetelo in un vaso asciutto coperto d'olio, servendolo come il precedente. Questa composizione, tenendola in luogo fresco, si conserva per quindici o venti giorni.

§ 53. **Noce di vitello in gelatina ed al burro di Monpellieri** (Noix de veau à l'aspic et au beurre de Montpellier).

Provvedetevi di una bella noce, lasciandola coperta della grassa, battetela bene col batticarne, allargandola due dita circa, lardellatela poi coll'ago con dei filetti di lingua cotta e del lardo, rotolatela legandola collo spago. Distesa una salvietta sul tavolo, ponetevi alcune sottili fette di lardo, adagiatevi sopra la detta noce ed involta leggermente, ponetela in una cazzeruola con due piedi di vitello tagliuzzati e scottati, qualche scaricatura di carne o pollame, due chiovi di garofano, un *bouquet*, mezzo bicchiere di Madera, del *consomme* o brodo a livello della carne, due bicchieri da bocca di aceto, un pizzico di sale ed una fetta di presciutto. Schiumate bene e lasciate sobbollire chetamente per due ore e mezza circa, indi ritirate e lasciate il tutto venir freddo. Levate la noce, svolgetela dalla salvietta, fate sciogliere il liquido al fuoco, sgrassatelo e passatelo allo staccio in altro recipiente. Ripassato con una salvietta, chiarificatelo (vedine la maniera nella gelatina grassa cap. II). Preparato un piatto munito di un tovagliuolo, tagliasi a fette la noce, e posta in corona, si pone nel mezzo della gelatina tagliuzzata, attor-

niandola di bei crostoni di essa a due colori (veggasi cap. II, decorazioni). Nella stessa guisa si allestisce la lingua, la spalla ed il *carré.*

Volendo prepararla al burro di Monpellieri, allora farete un zoccolo col detto burro (veggasi nel cap. II), disponendovi sopra la noce in corona e attorniando il piatto di un crostone di gelatina ed uno di burro di Monpellieri.

§ 54. **Noce di vitello alla sarda** (Noix de veau à la sarde).

Scegliete una bella noce ben mortificata, picchiettatela colla punta di un coltello di tre acciughe rinette dalle scaglie, ponetela in cazzeruola infarinata con dell'olio facendole prendere color biondo d'ambe le parti, indi mettetevi mezza bottiglia di vino bianco, due fette di limone senza scorza, una cipolla, una carota, un ramicello di prezzemolo, due chiovi di garofano, uno spicchio d'aglio e sale: coprite la cazzeruola con carta, e postovi il suo coperto, sobbollitela un'ora e mezza circa su cenere calda, indi sgrassata, ponete la noce in altra cazzeruola, comprimendovi sopra la salsa allo staccio; unite alla salsa dei funghi tagliati a quadrettini o delle olive od altra salsetta piccante ridotta assieme al fondo. Al punto di servirla vi si amalgama il sugo di mezzo limone.

§ 55. **Noce di vitello alla Quinicsec** (Noix de veau à la Quinicsec).

Preparate e cuocete la noce come abbiamo detto glassata, senza però lasciarle prendere troppo colore. In luogo di bagnarla di brodo col mestolo, infondetevi invece quattro quintini di crema, ovvero di latte, nel quale si aggiungerà una noce di rosso bianco (vedi nel cap. II), un pizzico di funghi, una mezza cipolla, uno scalogno, un pochettino di spezie e sale. Coprite la cazzeruola e sobbollitela per un'ora e mezza, indi sgrassata, collocatela in un'altra cazzeruola comprimendovi sopra la salsa allo staccio, ribollitela, indi tenetela al caldo nel bagno-maria e servitela sul piatto colla sua salsa. Nello stesso modo si allestisce la lombata, la spalla, ecc.

§ 56. **Fricandò al sugo** (Fricandeau au jus).

Fendete da un lato una noce di vitello senza distaccarla e ponetela frammezzo ad una salvietta allargata, battetela un pochettino, indi picchiettatela coll'ago a doppia ripresa con

dei lardelli (vedi la maniera di lardellare nel cap. VII). Ponetela intanto a bagno nell'acqua fresca. Allora preparate nel fondo di una tegghia delle sottili fette di lardo, una di presciutto, un po' di burro, due cipolle tagliate a grosse rotelle. appoggiatevi sopra la noce dalla parte non lardellata. Soffriggetela alcuni minuti, indi umettatela con una cucchiajata di brodo, aggiungete sei grani di pepe intero, quattro chiovi di garofano, una carotolina ed un ramicello di sedano, copritela, appoggiandovi sopra un po' di fuoco, bollitela lentamente, e di tempo in tempo, levate il coperto, bagnando il disopra del fricandò con un po' dello stesso liquido, acciò non faccia crosta e per ottenerlo di un bel biondo glassato. Dopo due ore di ebollizione, ponete il fricandò in un altro recipiente, sgrassate il sugo e passatelo alla salvietta su di esso, riducendolo a siroppo. Servasi poi sopra un letto di verdure o *purée* od altre guerniture, inaffiato del sugo.

§ 57. **Fricandò glassato freddo** (Fricandeau glacé froid).

Preparato il fricandò come il precedente, aggiungetevi un mestolo di gelatina grassa, ovvero circondatelo di alcune scaricature di carne onde ottenere maggior quantità di glasso, e compiuta l'operazione come sopra, ponetelo in un piatto fonduto, appoggiando la parte lardellata al fondo di esso, indi coprite col sugo, lasciandolo congelare. Intiepidite l'esterno del piatto, ponetelo sopra un tovagliolo attorniato di alcuni crostoni di gelatina. Esso deve avere un color biondo chiaro.

§ 58. **Noce di vitello alla Perigord** (Noix de veau à la *Périgord*).

Procuratevi una grossa noce di vitello, fendetela come la precedente, dandole una forma tonda od ovale, appuntatela di alcuni chiodelli di tartufi neri. Allargate poi una salvietta, e disponetevi sopra alcune fettine di lardo, inviluppate e legate la noce in maniera da conservare la sua forma. Fatela cuocere in un fondo, come si è detto sopra della noce di vitello in gelatina: sobbollita due ore, ritiratela, lasciandola raffreddare. In seguito spogliatela della salvietta, attorniandola bene con un coltello onde darle una precisa forma. Chiarificate la gelatina, e cuocete due tartufi grossi in un bicchiere di Cipro, o in un pochettino di fondo della detta noce, tagliateli a crostoni. Indi in uno stampo (cannellato nel mezzo) di simil larghezza delle noce, mettete della gelatina grassa alta tre dita

circa e congelata, rovesciatela sul piatto munito di salvietta, collocatevi sopra la noce e glassatela leggermente. Fate un bordo su di essa di un crostone di tartufo ed uno di gelatina, attorniandola al piede con della gelatina tagliuzzata.

§ 59. **Noce di vitello farsita alla mosaica**

(Noix de veau farcie à la mosaïque).

Prendete una noce di vitello forbita dalle pellicole, tagliatela a fette strette senza distaccarle dal disotto, indi battete fetta per fetta in maniera da formare una specie di foglie di libretto. Finita questa operazione prendete della farsa a quenelle di vitello alla milanese (vedi nelle salse), tagliate un paja di funghi o tartufi bianchi a dadicciuoli soffritti leggermente in tegghia con 40 grammi di burro, spruzzandoli di mezzo bicchiere di Madera od altro. Lasciateli allora venire freddi, amalgamandoli poi nella detta farsa con 20 grammi di lingua salata tagliata pure a dadi. Indi ponete la noce sopra un tovagliolo, disponete un mezz'uovo di farsa su di una fetta, e rotolatela, e così di seguito proseguite finchè ogni fetta sia farsita, in modo che vi darà una specie di rotella: legatela con ispago, infarinatela e cuocete come la noce di vitello glassata. La si serve tanto con legumi, che con *purée* e con ogni sorta di guerniture. Se poi vorrete allestirla semplicemente, allora battete un po' la noce, e colla punta di un coltello immergetevelo in maniera di tagliare la carne, formandone una specie di borsa. Postavi la farsa, cucitela e terminatela come sopra.

§ 60. **Noce di vitello in salsa alla galera**

(Noi de veau en sauce galère).

Fate cuocere per due ore una noce in un *courtbouillon* fatto di un mezzo litro di vino bianco, un litro di brodo, sale, quattro chiovi di garofano, un ramicello di serpentaria, mezzo bicchiere di aceto e quattro grani di pepe. Lasciatela venir fredda nel suo liquido, indi la porrete immersa nella salsa gallera (veggasi nel capit. II). Servitela addobbata di cetriuoli, funghi all'aceto, code di gamberi, capperi, ecc., ed un po' di detta salsa, attorniando il piatto di alcune mezze fette di limone.

§ 61. Frittura piccata semplice ed al vino
(Sauté de veau simple et au vin).

Abbiate una mezza noce di vitello affrollita e forbita dalle pellicole, tagliatela a piccole fettine, spianatele col batticarne, indi infarinate, fatele friggere in tegghia con del burro fuso a fuoco forte. Quando abbiano preso colore da una parte, rivolgansi dall' altra, salate, seminatevi sopra un pizzico di prezzemolo triturato, fatele saltare un poco, indi adagiatele sul piatto con un po' del suo burro, servendole con del limone a parte. Volendo allestire la detta frittura al vino bianco, al Madera, al Cipro, al Marsala, ecc., dopo poste le fettine sul piatto, versate nella tegghia un mezzo bicchiere circa di vino, e ridotto un istante, versatelo sopra le fettine.

§ 62. Frittura piccata alla veneziana (Sauté de veau à la vénitienne).

Allestita la frittura come la precedente, levate il burro dalla tegghia, versando invece un po' di salsa alla veneta, e scioltone il fondo, versatelo sulla frittura.

§ 63. Saute di vitello all'inglese (Escaloppes de veau sauté à l'anglaise).

Prendete un pezzo di noce magro di vitello, tagliatela a piccole fettine, appianatele e datele una forma ovale od a piccol cuore, e le immergerete per due volte nell'uovo battuto con un po' di burro fuso e sale, indi nel pane. Soffriggetele a fuoco moderato a color biondo d' ambe le parti, e servitele poi sul piatto in corona sopra un letto di *purée* di pomi di terra (vedi nel Cap. II). Nella stessa guisa si preparano le costoline.

§ 64. Rotondini di vitello all'olandese
(Petits ronds de veau à l'hollandaise).

Forbite una noce di vitello, tagliatela in piccole faldelle, spianate queste col batticarne in piccoli rotondini, e metteteli allargati in tegghia, nella quale avrete disposto al fondo cinque o sei fettine di lardo, alcune di presciutto, una carotolina raschiata, un ramicel di sedano, due grosse fette di cipolle e 80 grammi di burro. Fateli soffriggere per cinque o sei minuti. Allora versatevi mezzo bicchiere di vino bianco ed un mestolo di brodo. Copriteli e cuoceteli un' oretta so-

pra ceneri braciate. In seguito sgrassate il fondo, ponete la carne sciolta dai legumi su di un piatto, passate il liquido leggiermente allo staccio, collocate i legumi, il lardo ed il presciutto sovra la tavola, aggiungete una mollica di 80 grammi di pane inzuppato e spremuto, un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, un fungo fresco o tartufo, un rosso d' uovo, uno scrupolo di spezie; triturate il tutto formandone una farsa, disponete un po' di questa allargandola su ogni pezzo di carne, tagliate il contorno onde renderlo più elegante, collocate i pezzi in una tortiera coprendoli leggiermente di un poco di *béchemelle* magra (vedi nel Cap. II), indi ponetevi il suo liquido. Messi poi in forno non troppo caldo, o sotto un coperto con fuoco sopra, ed appena coloriti, levateli, aggiungendovi dell'altro sugo se per caso si fossero asciugati. Serviteli sul piatto in corona inaffiati dello stesso sugo.

§ 65. Piccoli pasticcini lunghi alla marescialla
(Petits pâtés longs à la marechalle).

Tagliate a piccoli dadi due fette di presciutto, due di poppa di vitella senza pellicola ed un tartufo o fungo fresco, fateli sobbollire per mezz'ora, con mezzo bicchiere di Marsala ed uno di *consommé*, indi colateli in uno staccio. Preparate la farsa caneffe di pollo (veggasi nel Cap. II), mischiate freddo i suddetti ingredienti in maniera che si trovino distribuiti bene in ogni parte. Allora ne modellerete colla lama di un coltello tanti pezzetti lunghi 4 centimetri e larghi un pollice in forma quadrangolare. Mettete in una tegghia del *consommé* o brodo, unendo il liquido degli ingredienti suddetti, collocate uno ad uno i pezzi senza romperli, lasciandoli così sull'angolo del fornello nel *consommé* bollente (senza però lasciarli bollire) per una mezz'ora circa, indi levateli uno ad uno collocandoli su di un grosso staccio a venir freddi. Mettete una larga tegghia o tortiera piana sopra del ghiaccio pesto, versandovi della gelatina grassa trasparente spessa uno scudo, e lasciatevela congelare.

Intanto fate fondere un pezzettino di glasso di carne, e pennellato il disopra di un pezzo col detto glasso, decoratelo con qualche fetterella di pistacchi, con della lingua salata cotta e qualche tartufo nero cotto nel *consommé*, tagliando questi con piccoli coppa-pasta a quel disegno che più vi aggrada. In seguito ponete la parte decorata sulla gelatina,

e così continuate finchè trovinsi tutti compiti. Allora vi porrete della gelatina poco alla volta a livello dei pasticcini, lasciandoli poi congelare bene. Allargate un tovagliolo sulla tavola, intiepidite l'esterno della tegghia, rovesciandola immantinente sul tovagliolo stesso; indi colla punta di un coltellino calda, tagliateli uno ad uno in giro, collocandoli su di un piatto con salvietta in bella foggia. È piattellino succolento e di bell'aspetto.

§ 66. **Granatine alla regina** (Grenatines à la reine).

Preparate la farsa a quenelle di vitello alla milanese (vedi nel Cap. II), adoperando solo la metà di grassa o di burro, ponetela sul ghiaccio ad indurire, indi spolverizzata la tavola di farina, sottigliatela col matterello (*rouleau*) sino allo spessore di uno scudo e con un coppa-pasta rotondo liscio di due dita e mezzo circa di larghezza, fatene tanti rotondini. Tagliate delle liste larghe un dito, appoggiandole in piedi al contorno del rotondino, facendole attaccare colle dita, formandone una specie di scatola; preparate una guernitura fatta con un'animella di vitello bianchita, un tartufo o fungo, una fettina di lingua salata cotta, filoni bianchi (schienali) di bue, il tutto tagliato a dadicciuoli, e fatto cuocere in un tegame con un pochettino di spagnuola, un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di un quarto di limone. Ridotto il tutto a corta salsa e lasciato raffreddare, ponete un pochettino di detta guernitura ad ogni scatola; fate ancora altrettanti rotondini, copritene la guernitura e colle dita fatela attaccare al bordo dandogli una forma mezza bombata. Disponete in una tegghia delle sottili fette di lardo, adagiandovi sopra le dette granatine e mettendovi una cucchiajata di brodo o meglio di *consommé*. Copritela di un disco di carta butirrata, e ponete a cuocere in forno molle per un' oretta, con avvertenza che, in mancanza del forno, si potrà porre la tegghia su ceneri calde, e sopra, un coperto con brace, scoprendo di tempo in tempo la tegghia e bagnando il disopra delle granatine collo stesso liquido acciò non facciano troppa crosta. Al punto di servirle, disponetele sul piatto in piramide, versandovi sopra una leggera guernitura di tartufi o funghi (vedi nel Cap. II) e attorniandole di alcuni crostoni di pane tostati.

§ 67. **Costoline di vitello glassate** (Côtelettes de veau glacées).

Abbiate un *carré* di vitello, raschiate colla punta di un coltello la parte interna delle coste, e colla costa di un grosso coltello battete leggermente l'estremità della carne frammezzata delle coste, onde spogliarla perfettamente dal tenerume di cui è coperta, e distaccatelo dall' osso del dorso, come pure fate saltare le coste col taglia-ossa, lasciandole lunghe mezzo dito, sopprimendo anche l'osso del dorso. Finita detta operazione, tagliate ogni costa in linea retta, battetela leggermente, dando loro una forma uguale quasi rotonda, spesse un centimetro. Ponete in una tegghia alcune sottili fette di lardo e di presciutto, un pochettino di burro, disponetevi sopra le cotelette allargate in bell'ordine, che, soffritte poi a color biondo da una parte, rivolgerete dall'altra. Infondetevi indi una cucchiajata di *consommé* o brodo, aggiungetevi una mezza carotolina, un ramicel di sedano, quattro chiovi di garofano ed un pizzico di sale; coprite la tegghia ermeticamente, sobbollendola sopra ceneri bragiate per un' oretta. Sgrassato il fondo, collocate le costoline in una cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio, che in seguito ridurrete a siroppo. Adagiatele su di un piatto in corona, velatele della salsa e coprite le coste con un riccio di carta (vedi nel Cap. II). Si guerniscono se si vuole col mettere nel mezzo delle *purée* di legumi, salse o guerniture (vedi nel Cap. II), di cui poi porteranno il nome, chiamandosi costoline glassate alla *purée* di, ecc., in salsa di, ecc., alla finanziera, ecc.

§ 68. **Costoline di vitello in tegame** (Côtelettes de veau sauté).

Allestite le costoline come le precedenti, battetele onde renderle più sottili, infarinatele, poi fatele cuocere in tegame con un po' di burro a fuoco ardente: colorite leggermente da un lato, rivolgetele dall' altro, salatele e ponetele al momento su di un tondo e tenetevele al caldo. Intanto versate nel tegame un poco di spagnuola, diluitene il fondo, riducetelo a corta salsa, ritirate il tegame dal fornello, involgetevi le costoline senza lasciarle bollire, collocatele su di un piatto in corona, versandovi sopra la salsa. Si fanno nella stessa guisa coi funghi o tartufi, ponendo un pochettino di questi affettati a sobbollire nella salsa con un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di un po' di limone. Si fanno anche al vino bianco, al Madera, al Marsala, allo

Sciampagna col mettere a restringere nella salsa un mezzo bicchieretto di questi. Quest' è modo ottimo per avere una carne tenera e salsata cotta al momento.

§ 69. Costoline di vitello alla minuta od alla finanziera
(Côtelettes de veau à la minute ou à la financière).

Fate delle piccole costoline, e battute e cotte come le precedenti, mettete nella salsa un po' di animelle tagliate a dadicciuoli, creste, granellini, delle caneffe già cotte (vedine la maniera nei singoli articoli), un po' di tartufi o funghi affettati, un pizzico di prezzemolo triturato, e ridotta la salsa a consistenza, aggiungetevi il sugo di un quarto di limone, ritirate il tegame dal fornello, involgete le costoline senza lasciarle bollire, indi servitele come sopra.

§ 70. Costoline di vitello alla marsigliese
(Côtelettes de veau à la marseillaise).

Apparecchiate le costoline come le precedenti. Ponetele due minuti in tegghia a soffriggere con un pochettino di burro, indi ritirate, ponetele distese fra due coperti con sopra un piccol peso onde renderle piane. Dopo alcuni minuti prendete della farsa caneffe, e distendetene un pochettino con una lama di un coltello su ogni costolina, tagliandole al contorno, onde dare a tutte una stessa forma: tagliate poi a filetti due liste sottili di presciutto cotto, ponendone tre o quattro su ogni costolina; indi fatta una *béchemelle* magra (vedi nel Cap. II), legatela con un tuorlo d'uovo, e coprite con questo leggiermente la superficie di esse. Collocate poi in ordine in una tortiera untata di una noce di burro, infondetevi un mezzo bicchiere di vino bianco ed un po' di sugo, cuocetele al forno moderato, e quando saranno colorite di un biondo chiaro, le ritirerete, collocandole in corona, inaffiate di un po' di *jus* concentrato.

§ 71. Costoline di vitello alla Guglielmo Tell
(Côtelettes de veau à la Guillaume Tell).

Allestite sei costoline di vitello e assottigliate come le precedenti, collocatele infarinate in un tegame, ove avrete messo 60 gramma di olio, a soffriggere d'ambe le parti per tre o quattro minuti, salatele poco e ritiratele. Fate sei cassettine

di carta con colla da poter contenere ciascuna una costolina, untatele leggermente con un po' d'olio, adagiate in ciascuna una costolina, e sciolte due alici dalle scaglie, tagliatele in filetti, e di questi ponetene poi tre o quattro pel lungo in ogni costolina, seminandovi sopra un pizzico di prezzemolo triturato. Sopprimete la metà dell'olio del tegame, versando in esso un mezzo bicchieretto di vino bianco, lasciandolo ridurre; indi messovi un pochettino di spagnuola, o sugo di stufato, sobbollitela un istante, unendovi il sugo di un quarto di limone, e ponetevene tre cucchiai a bocca in ciascuna cassettina. Collocatele sulla gratella con ceneri calde sotto, ed appena sobbollite, servitele fumanti su di un piatto con del limone a parte. È piatto appetitoso.

§ 72. **Costoline di vitello alla vestale** (Côtelettes de veau à la vestale).

Preparate sei costoline alla finanziera e lasciatele raffreddare. Intanto fate una mezza libbra di sfogliata (veggasi nella Parte II), stendetela col matterello (*rouleau*) sottilmente, tagliando tante falde oblunghe di un dito di più di circonferenza di ciascuna costolina: collocatevi sopra una costolina con un po' di guernitura, indi pennellato leggiermente il contorno della pasta con un po' d'acqua, coprite con un' altra falda, facendola attaccare coll'altra, e così continuate l'operazione finchè sieno tutte compite. Allora le porrete su di una tortiera, e pennellato il disopra leggermente coll' uovo battuto, facciansi cuocere in forno caldo, e quando le vedrete bene assortite e colorite, ritiratele, servendole su di un piatto in corona inaffiate di un pochettino di sugo concentrato.

§ 73. **Costoline di vitello alla belvedere** (Côtelettes de veau à la belle vue).

Prendete dodici belle costoline di vitello, forbitele, ed appianate allo spessore di due scudi, ponetele allargate in tegghia, nella quale avrete disposto al fondo alcune sottili fette di lardo e presciutto, coprendole di *consommé* o brodo con alcune scaricature di carne, una carota, quattro chiovi di garofano, un ramicel di sedano, un pizzico di spezie aromatizzato: copritele con un fondo di carta butirrata e col suo coperto, sobbollendole per due ore su ceneri braciate, e lasciandole poi raffreddare nel loro liquido. Intanto messo della gelatina trasparente dello spessore di uno scudo in

una tortiera, collocatela piano sul ghiaccio pesto a congelarsi. Levate le cotelette e col coltello ritagliatevi il contorno onde dargli una bella forma, disponetele asciutte su di una lastra collocandone sopra un'altra con un peso, acciò restino tutte piane: dopo dieci minuti forbitene il contorno dando loro una bella forma, glassatene una e subito decoratela di lingua allo scarlatto cotta, e di tartufi bolliti in un po' di *consommé* o gelatina affettati, formando quel disegno che vi aggrada con dei coppa-pasta, come a croce, a stella, a cuori, ecc. In seguito la porrete appoggiando la parte decorata sulla gelatina, e così di seguito finchè tutte saranno compite. Versatevi dell'altra gelatina a livello delle costoline poco alla volta, lasciandola congelare. Intiepidite nell' acqua l' esterno della tortiera, rovesciatela immantinente su di un tovagliuolo allargato sulla tavola e colla punta del coltello calda, tagliate il contorno delle cotelette, collocandole su di un piatto in corona e coprendo ogni costa con un riccio di carta (vedi nel cap. II, decorazioni); facendo pure un giro de' crostoni di gelatina a due colori, riuscirà di assai bella apparenza. Apprestasi nello stesso modo la noce di vitello affettata.

§ 74. Costoline di vitello alla napolitana
(Côtelettes de veau à la napolitaine).

Abbiate sei costoline forbite come sopra, infarinatele e soffritte in tegame d' ambe le parti a color biondo, bagnatele con una cucchiajata di sugo: aggiungete poi una fesuccia d'aglio o di scalogno, due chiovi di garofano, quattro grani di pepe, tre pomi d'oro od un pochettino di salsa spagnuola; lasciatele sobbollire per un' oretta, in seguito sgrassate, collocatela in una cazzeruola col loro fondo passato allo staccio. Fate bollire 180 gramma di maccheroni napolitani tagliati corti per mezz'ora circa nell'acqua bollente salata, e sgocciolati fateli saltare in un tegame con una noce di burro. Aggiungete la metà del liquido delle costoline, unitevi un pugillo di formaggio grattuggiato, uno scrupolo di noce moscata raschiata, poneteli sul piatto e collocatevi sopra le costoline in corona, riducete a siroppo il rimanente della salsa e versatela sopra di esse.

§ 75. Costoline di vitello alla marinaja (Côtelettes de veau à la matelotte).

Posto in tegame 56 gramma di burro ed altrettanto olio d' oliva sopraffino, fate soffriggere in esse sei costoline di

vitello assottigliate ed infarinate, facendo loro prendere color biondo d'ambe le parti: bagnatele in seguito con un mezzo bicchiere di vino bianco ed un mestoletto di brodo, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato con uno spicchietto d'aglio, copritele e sobbollitele per mezz'ora su ceneri braciate. Intanto sgusciate ventiquattro ostriche, ponetele nelle costoline con uno scrupolo di pepe e restringete la salsa; aggiuntovi poi il sugo di un mezzo limone, collocatele in corona sul piatto colla loro guernitura.

§ 76. **Costoline di vitello alla carta** (Côtelettes de veau en papillote).

Forbite sei costoline di vitello, e battute onde renderle sottili, infarinatele e fatele soffriggere con 100 gramma di burro in un tegame d'ambe le parti; bagnatele con un mestoletto di spagnuola ed un poco di brodo, aggiungetevi una mezza carota ed un ramicel di sedano triturato, copritele facendole sobbollire per quindici minuti. In seguito ponete un'animella di vitello e qualche cresta già cotte, un tartufo o fungo affettato, con un pizzico di prezzemolo ed il sugo di mezzo limone: restringete il tutto a corta salsa, indi tagliate in forma di cuore sei fogli di carta, untateli di olio, e da un lato collocate la costolina con un po' di guernitura, e rivolto l'altro lato della carta, piegate ciascuna carta onde possa essere chiusa la costolina come in un portafoglio. Otto minuti prima di servirle adagiatele sulla gratella a farle sobbollire d'ambedue i lati, indi collocatele sul piatto in corona servendole fumanti.

§ 77. **Costoline di vitello alla gratella** (Côtelettes de veau grillées).

Apparecchiate sei costoline come sopra, battetele un poco lasciandole dello spessore di un centimetro circa, ponetele in terrina condizionate di olio, sale e pepe, indi collocate sulla gratella, fatele cuocere su bracie forti, e tosto che avranno preso colore da un lato, rivolgetele dall'altro. Servonsi poi sul piatto semplici o con salsa alle alici o con pomi di terra fritti.

§ 78. **Costoline di vitello panegrilliate** (Côtelettes de veau panégrillées).

Immergonsi nel burro fuso sei costoline forbite sottilmente e salate, poi, rivolte nel pane grattuggiato, involgonsi nuovamente nell'uovo battuto con un po' di burro, indi nel pane;

messe poi sulla gratella a cuocere a fuoco lento lasciansi prender colore d'amendue le parti, e servonsi poi sopra una *purée* di patate, od asperse di un pochettino di sugo concentrato con del limone a parte.

§ 79. Costoline di vitello fritte alla milanese
(Côtelettes de veau frites à la milanaise).

Allestite sottilmente sei costoline con garbo, immergetele nell'uovo battuto, indi imboraggiatele di pane, fatele soffriggere in tegame con 150 grammi di burro a fuoco lento da una parte a color biondo, rivolgetele, salatele, e dopo due minuti servitele sul piatto asperse del loro burro con del limone a parte. Quest'articolo, come i due precedenti, si deve cuocere al momento.

§ 80. Costoline di vitello all' agro dolce
(Côtelettes de veau à l'aigre douce).

Cotte le costoline come le precedenti, levate il burro, e posti 60 grammi di zuccaro nel tegame, fatelo sciogliere, ed appena velato di color biondo, ammollatelo con mezzo quintino di aceto, un quintino di vino bianco o brodo, un poco di uvetta, un po' di cedro, un biscottino od amaretto polverizzato; appena ridotta la salsa, servitele fumanti.

§ 81. Polpettine di vitello alla borghese
(Polpettes de veau à la bourgeoise).

Prendete 500 grammi di vitello senza pellicole, tagliate sedici o ventiquattro sfaldelle, battetele, allargandole sottilmente. Indi fate una farsa con 60 grammi di poppa di vitella, 60 grammi di lardo, 100 grammi di vitello crudo, un pizzico di prezzemolo triturato, uno spicchio d'aglio; tagliuzzate il tutto ben fino, indi amalgamatevi un pugillo di formaggio, un pizzico di sale, 60 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, un tuorlo d'uovo ed uno scrupolo di spezie. Collocate una mezza noce di farsa su ogni sfaldella, e rotolata la carne su di essa, fate in maniera che la farsa trovisi chiusa perfettamente in mezzo alla carne. Ponete 80 grammi di burro in tegghia, ed appena soffritto, collocate le polpettine infarinate dalla parte della giuntura: appena comincieranno a scrosciarsi, versatevi un mestolo di

brodo, unitevi una mezza carota, un ramicello di sedano, quattro chiovi di garofano: coprite e fatele sobbollire per una buona mezz'ora. Digrassato poi il fondo, ponete le polpettine asciutte in una cazzeruola, passandovi sopra il loro liquido allo staccio, restringete la salsa, indi servitele sole o con ogni sorta di guerniture, come pisellini, funghi, *purée*, ecc. Si fanno pure delle polpettine cogli avanzi della carne già cotta, unendovi un po' di lardo, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, pane, formaggio, uovo, sale e spezie, adoperando lo stesso metodo.

§ 82. **Polpettine arrostite od allo spiedo**
(Polpettes glacées ou à la brôche).

Allestite delle polpettine come si disse nel § precedente, aggiungendovi una fettina di presciutto nella farsa, infilzatele a tre a tre sopra uno stuzzicadenti frammezzate di foglie di salvia, indi infarinate, disponetele in una tegghia con un pochettino di burro a soffriggere a fuoco moderato, lasciandole colorire di color biondo d'ambe le parti, umettatele con un mezzo quintino di vino bianco, e ridotto, aggiungetevi poi una cucchiajata di brodo: copritele di un disco di carta e del coperto, facendole bollire su cenere braciata per un'oretta circa: sgrassate il fondo e servitele sul piatto in corona asperso del loro sugo o con qualche guernitura di legumi. Cuocendole allo spiedo, si infilzeranno una ad una sopra uno spiedino frammezzate di una fettina di lardo ed una foglia di salvia, e si faranno girare per un'oretta, bagnandole sovente con del burro fuso e salandole a metà cottura. Servonsi poi in corona su di un piatto, ponendo nel mezzo un pugnetto di foglie di crescione od altra insalata marinata con aceto e sale. Fate anche sciogliere con un mezzo bicchiere di brodo il fondo della ghiotta e sgrassate, versate questo sugo su di esse.

§ 83. **Salt'in bocca** (Saut en bouche).

Il *salt'in bocca* è uno dei piatti volgari in forma di piccolissime polpettine panate fritte al momento. Disponete in un tegame un pezzettino di burro, 100 grammi di noce di vitello, senza pellicola, 60 grammi di lardo e 80 grammi di poppa di vitella. Il tutto tagliato a dadicciuoli e soffritto un istante, versatevi un mezzo quintino di vino bianco ed un mezzo mestolo di brodo: coprite e lasciate cuocere perfetta-

mente: in seguito messa ogni cosa asciutta sopra la tavola, aggiungetevi un pugillo di formaggio grattuggiato, sale, un pochetto di mollica di pane inzuppato nel brodo e spremuto, uno scrupolo di spezie, due tuorli d'uova, triturando ben fino il tutto e formandone una farsa. Tagliate in seguito 200 grammi di noce di vitello senza pellicola a piccolissime fette, e spianate col batticarne sottilmente, collocherete una nocciuola di farsa su ogni fetta. Poscia rotolate ed infilzate a tre o quattro su ogni stuzzicadenti od asticciuola d'argento, immergetele nel burro fuso, indi imboraggiatele nel pane, passate poi nell'uovo battuto e nuovamente nel pane, lisciatele colla lama del coltello, fatele in seguito soffriggere nel burro a piccol fuoco, ed appena abbiondite da una parte, rivolgetele dall'altra. Dopo alcuni istanti servonsi su di un piatto in corona con un pochettino del loro burro. Ponno servire benissimo per frittura.

§ 84. **Olivette di vitello alla pollastrina**
(Olivettes de veau à la poulette).

Tagliate a piccolissime fette 500 grammi di noce di vitello, senza natte, e ponetele a bagno nell'acqua tiepida onde depurarle bene. In seguito battute ben sottili e disposte sulla tavola allargate, mettete su ogni fetta una nocciola di farsa a quenelle alla milanese (vedi capit. II): proseguite l'operazione come le precedenti, infilzandone tre o quattro sopra ogni stuzzicadenti. Ponete in cazzeruola 110 grammi di burro, ed appena stemperato con un cucchiajetto di farina, infondetevi una cucchiajata di brodo e unitevi una cipollina picchiettata di due chiovi di garofano ed una mezza carota. Allora infarinate leggermente le polpettine e ponetele a cuocere in detta bianchetta, coprite la cazzeruola, lasciandole bollire adagio per venti minuti circa; in seguito poste asciutte in altro recipiente, riducete a corta salsa il loro liquido, passatelo sopra allo staccio. Ribollite e digrassate, servitele in corona sul piatto con dei tartufi affettati o sopra un letto di funghi trifolati od altre guerniture.

§ 85. **Polpettone alla casalinga** (Poulpeton à la ménagère).

Spartita nel mezzo una noce di vitello od una punta di petto spogliata dalle ossa, senza distaccarla, battetela onde allargarla. Ponete sulla tavola 200 grammi di vitello, 110 grammi di poppa di vitella scottata, 80 grammi di lardo, 80 grammi di mollica di pane inzuppato nel brodo e spremuto,

50 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, due rossi di uova, due spicchietti d'aglio schiacciati, un pochettino di spezie, sale e pepe, ed un pugillo di prezzemolo triturato; pestate il tutto ben fino nel mortajo, aggiungetevi due rossi d'uova onde legarlo: tagliate poi a dadicciuoli 60 grammi di lardo, altrettanto di presciutto o salame crudo e della poppa di vitello, mischiate bene il tutto col detto farsime, ponetelo nel mezzo della falda di vitello, dategli una forma oblunga, cucitelo e legatelo come un salame. Ponete in cazzeruola un uovo di burro, tre fettine di lardo, infarinate leggermente il polpettone, fatelo arrossire d'ambe le parti, indi versatevi un mezzo cucchialone di brodo, aggiungetevi due chiovi di garofano, una piccola carota ed un ramicello di sedano: copritelo e fatelo cuocere a piccol fuoco per un'ora e mezza circa: in seguito digrassato, ponetelo in altra cazzeruola passandovi sopra la salsa allo staccio. Servitelo, tagliato a fette, sul piatto ed inaffiato del suo sugo. Esso si serve pure sopra un letto formato di ogni sorta di legumi.

Si fanno ogni sorta di polpettoni colla stessa farsa delle polpettine, tenendo lo stesso metodo. Esso si serve anche freddo in corona circondato di gelatina o con del crescione od altre insalate condizionate.

§ 86. Arrosto glassato di codino o braciuole di vitello in cazzeruola
(Rôti de veau glacé en casserole).

Dopo aver ben forbito un pezzetto di dorso o codino, salatelo, dategli una forma rotonda, legatelo con ispago, adagiatelo poi in una cazzeruola, al cui fondo avrete messo qualche fetticella di lardo, un pochettino di burro e qualche foglietta di rosmarino. Soffriggetelo adagio adagio, facendogli prendere color biondo, salatelo, aggiungetevi un mezzo mestoletto di brodo, coprite la cazzeruola e fatelo cuocere a fuoco lentissimo per due ore, indi lo servirete o solo asperso del suo sugo o con una guernitura di pomi di terra glassati, o contornato di alcune foglie d'insalata acetata ed oliata. Le braciuole si cucinano nella stessa maniera, solo che queste le taglierete a fette spesse un dito, e messe in tegghia collo stesso fondo, soffritte da un lato, le rivolterete dall'altro, indi salate, vi verserete di tempo in tempo un po' di brodo, sobbollendole per un'ora e mezza circa senza però lasciarle annerire. Servansi poi o sole col loro sugo o con *purée* ed altri legumi. Quest'è che comunemente dicesi arrosto negato.

§ 87. (**Della spalla di vitello** (De l'épaule de veau).

La spalla, dopo averla forbita dalle pellicole, generalmente si cuoce glassata (vedi noce di vitello glassata). Altrimenti serve per fare dei scalopini, polpettine, ecc.

§ 88. **Trippa di vitello alla milanese** (Gras-double de veau à la milanaise).

Abbiate una trippa di vitello di già forbita e scottata, tagliatela a piccoli pezzettini, mettetela in un recipiente con acqua a bollire un piccolo momento, lavatela nuovamente in due o tre acque, in seguito colatela e spremetela, ponetela in cazzeruola, passandovi sopra lo stesso condimento che abbiamo detto della trippa di bue alla milanese: cuocetela adagio per un'ora e mezza circa, e sgrassata bene, correggetela di sale, indi versatela in una terrina con del formaggio lodigiano grattuggiato a parte. Vi si può aggiungere alla propria stagione dei fagiuoli bianchi, verdi, bolliti però un venti minuti nell'acqua.

§ 89. **Trippa di mille foglie di vitello**
(Gras-double de milles-feuilles de veau).

Procuratevi la borsa della trippa del vitello, detta volgarmente *fojolo,* già forbito e cotto, tagliatelo in filetti sottili e lunghi, lavatelo nuovamente in diverse acque, indi colato in un crivello ed asciutto, fatelo saltare in tegghia con un pezzetto di burro, seminandovi sopra un pugillo di prezzemolo triturato con due spicchi d'aglio; mischiatelo bene, bagnandolo poi con una mestolata di sugo stufato e unendovi sale, pepe e spezie: copritelo e sobbollitelo per un tre quarti d'ora circa, aggiungetevi un pugnetto di formaggio grattuggiato, indi servitelo su di un piatto quasi asciutto. Vi si aggiunge a sobbollire insieme, se si vuole, del sangue di pollo tagliato in filetti.

§ 90. **Trippa di vitello alla piemontese**
(Gras-double de veau à la piémontaise).

La si fa come la trippa alla milanese: solo vi si aggiungerà una mistura di varie qualità di legumi tagliati a proporzione come verze, sedani, carote, piselli, fagiuoli cotti, punte d'asparagi, ecc., cuocendoli assieme alla trippa e servendola come sopra.

CAPITOLO QUINTO.

DEL MONTONE (*DU MOUTON*).

L'ottimo montone non deve avere più di quindici mesi d'età. La sua carne, quando è giovine e non troppo pingue, è più nutritiva del vitello, perchè contiene in sè maggior sugo animale. Differisce però da quella del vitello, atteso che questa è rinfrescante, e quella è un poco riscaldante. Essa deve essere d'un colore rosso oscuro, lasciandola poi affrollire bene secondo le stagioni. Le parti principali di cui noi faremo uso saranno le costoline, il gigot (coscia), il filetto, la lingua, i granelli e le animelle. Colle altre parti si compongono delle vivande piuttosto volgari.

§ 1. **Gigò di montone brasato** (Gigot de mouton braisé).

Abbiate un gigò di montone, levate l'osso della coscia, lasciandovi però attaccata l'altra giuntura vicino al piede, il quale servirà di manico: picchiettatela di un po' di lardo passato nella spezie e sale, e legatelo con dello spago onde tenere ben unita la carne. Disponete al fondo di una cazzeruola 140 grammi di burro, 110 grammi di lardo e 60 di presciutto, due cipolle, il tutto tagliato a fette; adagiate il detto gigò, circondandolo dei suoi ritagli ed ossa tagliate a piccoli pezzi, fatelo soffriggere, e preso che abbia un po' di colore da una parte, rivolgetelo dall'altra: umettatelo con una mestolata di brodo, aggiungendovi una carota, un ramicello di sedano, quattro chiovi di garofano, un po' di spezie aromatizzate, uno spicchietto d'aglio e del sale; coprite la cazze-

ruola con un tondo di carta e col suo coperto; fate sobbollire il gigò per tre ore circa sopra ceneri bragiate, rivolgendolo due o tre volte e versandovi altro brodo, nel caso che il liquido si asciugasse. Digrassato poi il fondo, ponete il gigò in un' altra cazzeruola, passandovi sopra il suo liquido allo staccio. Servitelo su di un piatto asperso del suo sugo ridotto a siroppo, coprendo il manico con un bel riccio di carta (vedi nelle decorazioni capit. II). Esso servesi pure con ogni sorta di legumi, come pisellini, fagiuoli, ecc., o con delle *purée* di pomi di terra, soubis, ecc.

§ 2. **Gigò di montone all'inglese** (Gigot de mouton à l'anglaise).

Scelto un bel gigò ben affrollato e battutolo un poco col batticarne, involgetelo in una salvietta e ponetelo a cuocere in cazzeruola con acqua e sale per due ore circa, aggiungendo a bollire nello stesso brodo, dopo un' ora e mezza di ebollizione, delle carote, delle rape e dei pomi di terra tagliati in forma di turaccioli, e compita la cottura adagiatelo su di un piatto asciutto, circondato dei legumi, e servendo una salsa bianca (al burro) o piccante a parte.

§ 3. **Gigò di montone allo spiedo** (Gigot de mouton à la broche).

Prendete un gigò di mezzana struttura, battetelo un poco, legatelo collo spago, dandogli una garbata forma, infilzatelo sullo spiedo involto in un foglio di carta unta di burro, cuocendolo a fuoco forte per un' oretta circa e inaffiandolo sovente con del burro fuso, con avvertenza di sopprimere la carta a metà cottura e di salarlo. Un buon gigò allo spiedo non deve essere troppo cotto, onde ottenere una carne tenera e sugosa. Servitelo su di un piatto circondato di pomi di terra tosti, che avrete messi a cuocere nella ghiotta onde abbiano ad imbibirsi del sugo che avrà lasciato il gigò nella sua cottura, ed una salsa peperata a parte. Si serve anche freddo per colezione, senza o con gelatina (aspic), tagliato a sottili fette.

§ 4. **Gigò di montone alla bretone** (Gigot de mouton à la bretone).

Cotto allo spiedo, servitelo con una *purée* di fagiuoli bianchi piuttosto asciutta e con del sugo ridotto in una salsiera a parte.

§ 5. Gigò di montone al gusto di capriolo
(Gigot de mouton au goût du chevreuil).

Deposto un bel gigò forbito e sciolto dall'osso della coscia come sopra, in una terragna, versatevi sopra una marinatura fatta in questa guisa. Ponete in una cazzeruola quattro quintini di aceto, un quintino di vino rosso, una cipolla affettata, alcuni ramicelli di prezzemolo, uno spicchio di scalogno (*échalotte*), sei chiovi di garofano, sale, quattro grani di pepe, ed una foglia di lauro. Appena bollito versate subito il tutto nella terragna del gigò, copritela e lasciatela per cinque o sei giorni in detta maceratura.

Fate a suo tempo soffriggere in una grande cazzeruola 160 grammi di burro e 110 grammi di lardo tagliuzzato con due cipolle tagliate a dadicciuoli, mischiando sovente finchè comincierà a tingersi di un color biondo. Allora adagiatevi il suddetto gigò asciutto, circondato dai suoi ritagli; lasciatelo soffriggere, arrosolare un poco, indi bagnatelo con un mezzo litro di vino rosso ed uno di brodo o sugo, aggiungetevi uno scrupolo di spezie aromatizzata, un piccol *bouquet* (vedi capit. II), un pizzico di funghi secchi, sei grani di ginepro schiacciato ed una noce di rosso biondo (vedi capit. II): fatelo cuocere a piccol fuoco dandogli una conveniente cottura; indi sgrassato il fondo, ponetelo in un altro recipiente, passandovi sopra il liquido compresso allo staccio; restringete il liquido aggiungendo un mezzo bicchiere di vino forestiere, collocate il gigò su di un piatto versandovi sopra la salsa, coprendo poi lo stinco con carta ricciata (vedi capit. II decorazioni). Servesi pure con una guernitura di tartufi o funghi, ecc.

Nella stessa maniera si allestiranno le costoline ed i filetti.

§ 6. Gigò di montone alla montanara
(Gigot de mouton à la montagnarde).

Forbite il gigo come sopra, picchiettatelo di alcuni lardelli e di quattro filetti di alici (*anchois*), collocatelo in cazzeruola con mezzo litro di vino bianco, un litro e mezzo di brodo, due ramicelli di prezzemolo, due carote, una cipolla, tre chiovi di garofano, tre spicchi d'aglio e due di scalogno e del sale; schiumatelo bene, indi coperta la cazzeruola, fatelo cuocere a fuoco lento per due ore circa, sgrassate il fondo, ponete il gigò in un altro recipiente, passandovi sopra la salsa allo staccio, e aggiungendovi due cocomeretti nell'aceto tri-

turati. Deposto poi il gigò sul piatto, restringete la salsa e versatela sopra.

§ 7. **Gigò di montone alle erbe fine** (Gigot de mouton aux fines herbes).

Dopo avere ben picchiettato di lardo un gigò, collocatelo in terrina con olio, aceto, sale ed un pugillo fra prezzemolo, serpentaria (*estragon*), timo ed uno spicchio d'aglio, il tutto ben triturato. Dopo tre ore levatelo dalla maceratura, infilzatelo sullo spiedo, coprendolo di un foglio di carta spalmata di burro, umettandola collo stesso liquido. Cotto che sia, come si disse, il gigò allo spiedo, servitelo con una salsa piccante alla senape (veggasi nel capit. II).

§ 8. **Fettoline di gigò alle purée** (Emincée de gigot aux purées).

Queste fettoline generalmente si fanno cogli avanzi di qualche gigò freddo, cotto allo spiedo. Si tagliano a sottili fette, e poste in corona su di un piatto, vi si mette sopra una *purée* bollente di spinacci, di cicoria, di patate, ecc., o qualche salsa a proprio genio, contornandolo di alcuni crostoni di pane tosto al burro. Questo è l'unico mezzo di avere il gigò caldo e tenero, ove che, volendolo ribollire, diverrebbe assai tiglioso e di nessun sapore.

§ 9. **Stufato irlandese** (Yrish Stoot. Etufé à l'irlandaise).

Prendete un chilogrammo di carne magra di montone senz'ossa, 300 grammi di pomi di terra crudi, pavonazzi, 100 grammi di cipolla e 120 grammi di lardo; tagliate il tutto a quadretti, ponetelo in una cazzeruola con tre dita d'acqua, 6 gramma di sale e una presa di pepe bianco. Coprite la cazzeruola, sobbollitelo per un'ora circa, sgrassate e servitelo ben caldo.

§ 10. **Lingue di montone brasate** (Langues de mouton braisées).

Dopo avere ben lavate e pulite sei lingue di montone, come si è detto della lingua di bue, fatele cuocere come il gigò brasato; esse poi si serviranno con ogni sorta di legumi, *purée* o con salsa piccante, tomatica, ecc.

§ 11. **Lingue di montone alla scozzese** (Langues de mouton à la écossaise).

Cotta la lingua come il precedente articolo, tagliasi in lunghi filetti. Disponete nel fondo di un piatto, che vada al fuoco,

una cucchialata di spagnuola, un pizzico di prezzemolo, funghi, uno spicchio d'aglio ed una fetta di cipolla, il tutto triturato, lasciate sobbollire detta salsa per due minuti, indi ponetevi la lingua, spolverizzate il disopra con un poco di pane grattuggiato ed inaffiatelo di un pochettino di burro fuso. Collocate il piatto in forno moderato o sopra cenere rovente, con coperto avente brace sovrapposta, e tosto che si sarà colorito di un bel biondo, servite.

§ 12. **Lingue di montone allo scarlatto** (Langue de mouton à l'écarlate).

Si allestiscono come quelle di bue, e cotte si puliscono e si servono sopra un letto di *purée* di cicoria, spinacci. patate, ecc.

§ 13. **Filetti di montone alla cuoca** (Filets de mouton à la cuisinière).

Abbiate sei filetti di montone, levatene le pellicole, picchiettateli di quattro filetti di acciughe, collocateli in una terrina con mezzo bicchiere d'olio d'uliva, sale e pepe, ed un triturato di un pizzico di foglie di serpentaria (*estragon*) e due spicchi scalogno, rivolgete i filetti lasciandoli in detta fusione per cinque ore circa. Indi involgeteli in un foglio di carta unta di olio, legateli ed infilzateli sullo spiedo; versando la marinatura nella ghiotta (*leccarda*). Cuoceteli per tre quarti d'ora circa a fuoco ardente, e bagnandoli spesso. Levati dallo spiedo e soppressi dalla carta, collocansi sul piatto sopra un po' di salsa alle acciughe (vedi nel capit. II).

§ 14. **Costoline di montone sauté** (Côtelettes de mouton sautées).

Allestite dieci costoline di montone, come si è detto delle costoline di vitello, battetele leggermente lasciandole spesse uno scudo, dando a tutte la stessa forma. Ponete in una tegghia (padellino) 120 grammi circa di burro, fate friggere a fuoco forte le suddette costoline, che siano infarinate leggermente; e tosto che avranno preso color biondo d'ambe le parti, salatele e collocatele su di un piatto in corona. Sopprimete l'unto della tegghia, unitevi un cucchialetto di spagnuola, sobbollitela per due minuti e versatela su di esse. Nella stessa foggia si fanno al vino di Madera, di Marsala, ecc., adoperando mezzo bicchieretto di vino invece della spagnuola. E così pure si potranno servire con ogni qualità di salse.

§ 15. **Costoline di montone alla graticola** (Côtelettes de mouton grillées).

Abbiate dieci costoline preparate come sopra, ponetele in un piatto, marinatele con 8 grammi d'olio, sale e pepe, e spolverizzatele leggermente di pane: collocatele sulla gratella a fuoco allegro, e dopo cinque minuti rivolgetele, lasciatele ancora alcuni minuti, indi servitele su di un piatto in corona. Se le vorrete servire all'inglese, le cuocerete **naturali** e non troppo, e vi porrete sopra un pochettino di sugo **ridotto** (jus); d'altronde si servono pure con ogni sorta di salsa o verdura, portandone il nome di essa, come costoline di montone all'italiana, costoline di montone alla *purée,* ecc.

§ 16. **Costoline di montone alla finanziera**
(Côtelettes de mouton à la financière).

Cotte, come si è detto qui sopra, le costoline *sautées* e poste sul piatto in corona, vi si versa nel mezzo una guernitura alla finanziera (veggasi nel capit. II).

§ 17. **Costoline di montone al gusto del cervo**
(Côtelettes de mouton au goût de cerf).

Allestite otto belle costoline di montone come sopra, battetele leggermente lasciandole piuttosto grosse. Preparate in una tegghia 80 grammi di sottili fette di lardo, 60 grammi di burro, qualche fetterella di presciutto, due cipolle tagliate a grosse fette, allargatevi sopra le suddette costoline, aggiungasi poi un pochettino di erbe aromatiche, come serpentaria, timo, basilico, due fette di carota, sei grani di ginepro schiacciato, tre chiovi di garofano, un pizzico di spezie e sale. Fatele soffriggere a fuoco moderato, e tosto che comincierà a colorirsi il fondo, ammollatele con un quintino di vino rosso e tre di brodo, unitevi una mezza noce di rosso biondo (vedi nel cap. II) onde legare la salsa. Coprite la tegghia e lasciatele sobbollire, finchè siano a perfetta cottura (un'ora circa). Indi digrassate bene la salsa, collocate le costoline in un'altra cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio, ed aggiungendovi poi un mezzo bicchieretto di Malaga ed il sugo di un quarto di limone, restringete a corta salsa, collocatele in corona sole o con qualche fetterella di tartufo, versandovi sopra la salsa, coprite poi ciascuna costolina di un riccio di carta (veggasi nel capit. II decorazioni).

§ 18. Costoline di montone in gelatina
(Côtelettes de mouton à la gelée).

Forbite una dozzina di costoline come le precedenti, lardellatele con dei lardelli di lardo e presciutto. Disponete al fondo di un tegame alcune sottili fette di lardo, allargatevi sopra le suddette costoline contornate de' suoi ritagli tagliati a pezzetti, copritele con delle altre sottili fette di lardo, due carotoline, una cipollina tagliata a pezzi, tre chiovi di garofano, sale, un ramicello di serpentaria, un quintino di vino bianco ed un litro circa di *consommé* o brodo. Coprite il tegame con un foglio di carta butirrata: sobbollitele per un'ora circa, in seguito ritiratele dal fornello lasciandole divenir fredde nel loro liquido. Levate le costoline una ad una, allargatele su di una lastra, coprendole con un'altra simile e collocatevi sopra un piccol peso acciò prendano una forma piatta. Dopo una mezz'ora vi si ritaglia il contorno di esse onde renderle tutte della stessa foggia, glassate leggermente il disopra col pennello (vedi glasso di carne), ponetele in corona su di un piatto con salvietta, coprendo ogni osso di costolina di un riccio di carta (vedi capit. II, decorazioni), copritele poi di gelatina grassa tagliuzzata, circondando il piatto di crostoni simili.

§ 19. Costoline di montone alla sobis o con altre guerniture
(Côtelettes de mouton à la soubise, ou en différentes garnitures).

Preparate in una tegghia alcune sottili fette di lardo, due di presciutto o salame, 80 grammi di burro, adagiatevi sopra dieci belle costoline forbite in bell'ordine coi suoi ritagli, fatele soffriggere d'ambe le parti, indi ammollatele con due cucchialate di brodo o sugo, ed aggiungete una carota, un ramicello di sedano, due chiovi di garofano, un pizzico di spezie aromatizzata e sale. Coprite la tegghia di un tondo di carta butirrata, sobbollendole per due ore circa. Digrassate il liquido, ponete le costoline in un'altra tegghia passandovi sopra la salsa allo staccio, riducetela a corta salsa, indi poste in corona su di un piatto, vi si versa nel mezzo delle costoline una *soubise* od una *purée* di legumi, od altre guerniture (vedi nel capit. II), coprendole poi della loro salsa.

§ 20. Costoline di montone alla carta
(Côtelettes de mouton en papillottes).

Queste costoline si preparano e si cuociono come le precedenti, in seguito si pongono asciutte ed allargate in un tega-

me, versandovi sopra una salsa per papigliotte (vedi nelle salse capit. II). Raffreddate che siano in codesta salsa, s'inviluppano nella carta come le costoline di vitello alla carta (vedi il capitolo IV), si cuociono poi nella stessa maniera. Si può aggiungere, se si vuole, alla salsa, dei tartufi o funghi affettati od un pochettino di guernitura alla finanziera (vedi); servitele fumanti.

§ 21. **Dei granelli di montone** (Des amourettes de mouton).

Essi si preparano e si cuociono come quelli di manzo (veggasi nel capit. III).

§ 22. **Petto di montone alla san Lorenzo**
(Poitrine de mouton à la saint Laurent).

Dopo di aver cotto bene un petto di montone nell'acqua e sale, o nel brodo, lasciasi venir freddo; indi pongasi in una terrina a macerare con 40 grammi di olio, sale, pepe ed un po' di sugo di limone. Intanto fate fondere 60 grammi di burro, e sbattuto con un uovo, immergetevi il petto di montone, indi imboraggiato nel pane grattuggiato, collocatelo sulla graticola, facendogli prendere color biondo d'ambe le parti. Servitelo poi su di un piatto sopra una salsa verde alla provinciale o piccante (veggasi nel capit. II).

§ 23. **Carré di montone allo spiedo** (Carré de mouton à la broche).

Prendete un *carré* di montone, sopprimete la sola pellicola di cui è coperto; indi picchiettato bene di lardo, mettetelo a marinare per due ore in una terrina con 50 grammi d'olio ed altrettanto di aceto, sale ed un piccol mazzetto (vedi nel capit. II). In seguito lo infilzerete sullo spiedo, fatelo girare per cinque quarti d'ora circa a fuoco allegro, bagnandolo sovente colla suddetta marinatura. Servitelo poi sul piatto sopra una salsa peperata (vedi), glassando leggermente il disopra.

§ 24. **Quarto di montone in capriolo** (Pièce de mouton en chevreuil).

Abbiate un bel quarto posteriore di montone ben affrollito, sopprimete la pellicola che lo copre, battetelo un poco, indi picchiettatelo di alcuni lardoni passati nella spezie, collocatelo in un recipiente versandovi sopra un litro e mezzo d'aceto bollito con dieci grani di ginepro, sale e pepe, due foglie di

lauro, una cipolla ed una carota; lasciatelo in questa fusione per cinque o sei giorni almeno, sgocciolato, affrancatelo sullo spiedo, dandogli un' ora e mezza di cottura circa a fuoco allegro, bagnandolo sovente con burro fuso, servitelo su di un piatto con sotto una salsa alla diavola, o peperata, o piccante (vedi Cap. II).

§ 25. Spezzato o ragottino di montone alla giardiniera
(Ragout de mouton à la jardinière).

Prendete della spalla, od altre parti magre del montone, dopo averle mondate dalle pellicole, tagliatele a quadrettini, indi battetele un pochetto. Disponete una tegghia al fuoco, nella quale porrete un pezzetto di burro, allargandovi sopra una cipolla affettata; indi disponete in bell' ordine i pezzetti di montone infarinati. Fate friggere a fuoco allegro, e tosto che avranno preso colore da una parte, rivolgansi dall'altra, ammollate con un bicchiere di vino bianco, restringete un poco, indi aggiungasi una mestolata di brodo, un pizzico di spezie, quattro chiovi di garofano e sale. Coprite la tegghia e fatela sobbollire per un' ora circa. Sgrassate bene la salsa, ponete i pezzetti asciutti in un altro recipiente, passandovi sopra la salsa allo staccio. Collocate i pezzetti in corona, versandovi nel mezzo una guernitura alla giardiniera (vedi nel Capit. II). Potrete servirle benissimo con ogni sorta di legumi o guerniture.

CAPITOLO SESTO

DELL'AGNELLO (*DE L'AGNEAU*).

La carne di agnello, benchè abbia i suoi detrattori, pure nel suo essere è cibo sano, economico e gustoso, quando è fatto con una ben acconcia preparazione. Esso però non deve avere meno di quaranta giorni di età, diversamente rie-

scirebbe insipido, non avendo bastante sugo animale; la sua carne dev'essere piuttosto bianca e ben pastosa, ed è assai succulenta quand'è alimentata solo di latte.

§ 1. Testa di agnello farsita all'italiana

(Tête d'agneau farcie à l'italienne).

Prendete una testa di agnello dopo averla lasciata a bagno nell'acqua e ben lavata, sopprimetevi il muso e le mascelle. Fate una farsa con 50 grammi di lardo, 30 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, un pugno di formaggio grattuggiato, un uovo, un pochettino di spezie, uno spicchio d'aglio, prezzemolo trito e sale, triturate bene il tutto. Indi tagliate nel mezzo la testa, sopprimetene le cervella, riempite l'interno della testa col farsime, dandogli la sua forma primiera, involtatela in una salvietta e legatela in maniera da tenerla unita, fatela cuocere in cazzeruola con un picciolo mazzetto (vedi nel cap. II), ed un pochettino di brodo, e quando sarà tenera al tatto, toltone l'involto, mettetela sopra un piatto, versandovi sopra una salsa spagnuola, con dei funghi e prezzemolo triturati, bolliti assieme.

§ 2. Petti d'agnello alla san Lorenzo

(Poitrines d'agneau à la saint Laurent).

Dopo aver cotti due petti di agnello in un litro di brodo con un piccolo mazzetto (vedi nel cap. II), salateli e marinateli con dell'olio, pepe e del limone, passateli nel pane grattuggiato, indi nell'uovo e burro fuso sbattuti; indi ripassateli un'altra volta nel pane. Metteteli alla graticola, e quando avranno preso color biondo da ambe le parti, serviteli sopra una salsa tomatica o piccante fredda (vedi queste nel cap. II).

§ 3. Spezzato o ragottino alla pollastrina

(Ragout d'agneau à la poulette).

Mettete in cazzeruola un pezzo di burro, fatelo liquefare, indi ponetevi dell'agnello tagliato a piccoli pezzi quadrati, fatelo friggere a fuoco forte, senza lasciare prendere colore, aggiungete un pugnetto di farina, e fateli saltare; indi bagnatelo con un bicchiere di vino di Marsala o bianco buono ed una mestolata di brodo, un pugillo di funghi, due ramicelli di prezzemolo intiero, una carotolina, una cipolla ap-

puntata di due chiovi di garofano e sale. Fatelo cuocere a compiuta cottura, indi collocate l'agnello in un'altra cazzeruola, passandone la salsa allo staccio, restringetela, ed al momento di servirla, legatela con due tuorli d'uovo, un pizzico di prezzemolo trito, uno scrupolo di noce moscata ed il sugo di un quarto di limone; ponete al fuoco la cazzeruola, rimovete il liquido col mestoletto onde legarlo coll' uovo, senza lasciarla bollire, servitelo in piramide su di un piatto contornato di crostoni di pane torrefatto al burro.

§ 4. **Costoline d'agnello alla gratella** (Côtelettes d'agneau grillées).

Prendete due *carré* di agnello, tagliatene tante costoline, proporzionate tutte della medesima grossezza. Indi battetele leggiermente e fatele macerare in una terrina con olio, sale e pepe. Fatele cuocere sulla graticola, e cotte da ambe le parti, servitele in corona sopra il piatto inaffiate di mezzo bichieretto di sugo ridotto (*jus*), o con una salsa alle acciughe, o sopra quel legume che meglio credete, servendovi del limone a parte.

§ 5. **Costoline d'agnello alla milanese**
(Côtelettes d'agneau à la milanaise).

Ammanite dodici costoline d' agnello, battetele bene onde renderle sottili e di una forma rotonda. Indi rivolte in 20 grammi di burro fuso sbattuto assieme ad un uovo, imboraggiatele nel pane e fatele friggere con 90 grammi di burro a color biondo tanto da una parte che dall' altra, mettetele sul piatto in corona versandovi sopra un po' di salsa italiana ridotta (vedi nel cap. II).

§ 6. **Costoline d'agnello alla minuta** (Côtelettes d'agneau à la minute).

Preparate dodici costoline d' agnello come le precedenti, infarinatele e fatele friggere per un minuto in un tegame con 60 grammi di burro, tanto da una parte che dall'altra: ammollatele con un mezzo mestoletto di brodo ed uno di spagnuola o di sugo stufato (vedi questo nel cap. II), aggiungete una piccola guernizione di animelle, creste, filoni (*schienali*), bianchiti e tagliati a piccoli pezzetti, un tartufo o fungo a sottili fette, un pizzico di prezzemolo, riducete il tutto assieme, ed al momento di servirli, unite il sugo di un quarto di limone, collocatele in corona sul piatto, versandovi nel mezzo la guernizione.

§ 7. **Costoline d'agnello bombate** (Côtelettes d'agneau bombées).

Allestite dieci costoline di agnello come le precedenti, fatele cuocere in una tegghia con un bicchiere di vino bianco, mezzo litro circa di *consommé* o brodo, un cucchialetto di aceto alla serpentaria, una carota, una cipollina, due ramicelli di prezzemolo intiero, un pochettino di sale e tre chiovi di garofano, fatele cuocere a piccolo fuoco per un'oretta; indi lasciatele venir fredde nella loro salsa. Levate le costoline, mettetele asciutte su di un piatto, aggiungete il sugo di un limone ed un pochettino di prezzemolo finissimo. Ponete la padella della frittura (vedi) al fuoco, involgete ogni costolina nella pasta a friggere (vedi nel cap. II), mettendole nello strutto bollente e fritte tutte di bel colore, servitele su di un piatto con salvietta in corona, coprendo l'osso di un riccio di carta (vedi nel Capit. II, decorazioni).

§ 8. **Costoline d'agnello al belvedere** (Côtelettes d'agneau à la bellevue).

Le costoline d'agnello al belvedere si allestiscono e si servono come quelle di vitello (vedi queste nel cap. IV).

§ 9. **Costoline d'agnello alla marescialla**
(Côtelettes d'agneau à la marechalle).

Apparecchiate dieci costoline d'agnello, infarinatele leggiermente, e fatele friggere con un pezzetto di burro in un *sauté* (tegghia) a fuoco vivo, tanto da una parte quanto dall'altra, indi bagnatele con una cucchialata di spagnuola, aggiungendovi una noce di glasso di carne, e dopo un'ora di ebollizione, vi si unisce due bicchieri di besciamella magra, con un piccolo tartufo o fungo, tagliato a dadicciuoli. Ridotte poi al fuoco a stretta consistenza, lasciatele venir fredde, indi passatele nell'uovo vergato con un pochettino di burro fuso, poscia nel pane grattuggiato, ripetendo un'altra volta la stessa operazione. Collocatele sulla graticola, facendole prendere un pochettino di colore da ambe le parti, e servitele sopra una salsa italiana (vedi questa nel cap. II).

§ 10. **Costoline d'agnello alla provinciale**
(Côtelettes d'agneau à la provençale).

Apparecchiate e cotte le costoline come le precedenti, invece di imboraggiarle nel pane, involgetele ciascuna in un

pezzeto di rete di majale, in seguito passatele nell' uovo e pane grattuggiato, e posti in un *sauté* 100 grammi di burro fuso, fatele soffriggere di un bel colore ambe le parti e servitele o con una salsa tomatica, o sopra dell'acetosa, o quella civaja che più vi conviene.

§ 11. **Spalla d'agnello ai legumi** (Épaule d'agneau aux légumes).

Preparate nel fondo di una cazzeruola delle piccole fettine di lardo, 60 grammi di burro, mettetevi sopra una spalla d'agnello spogliata dalle ossa, e picchiettata di lardo e di presciutto, rotolatela e legatela collo spago. Fatela friggere a fuoco moderato, rivolgendola di tempo in tempo e bagnandola per la prima volta con un mezzo bicchiere di vino bianco, e quando vedrete che avrà preso un bel colore biondo, umettatela con una cucchialata di brodo, sale, due chiovi di garofano, una carotolina ed un ramicello di sedano. Coprite la cazzeruola e lasciatela cuocere per un' ora circa. Sgrassate la salsa, ponete la spalla in un' altra cazzeruola, passandovi sopra il liquido allo staccio, che lo ridurrete a siroppo. Servitela sopra delle *purée* di legumi o su qualunque verdura che più meglio credete versandovi sopra il di lei sugo.

§ 12. **Spalla d' agnello in galantina** (Épaule d'agneau en galantine).

Prendete la spalla dell' agnello, fendetela nel mezzo, battetela onde renderla più larga che sia possibile. Tagliate in filetti lunghi e piuttosto grossi 100 grammi per sorta di presciutto, della ventresca di majale cotta, e della tettina di vitella scottata, fateli marinare in una terrina con un bicchiere di Madera, poco sale ed un pochetto di spezie, aggiungasi un pizzico di pistacchi scottati e pelati ed un tartufo nero tagliato a dadi. Indi fate una farsa con 110 grammi di lardo, 110 grammi di carne d'agnello o di vitello senza natte, 50 grammi circa di mollica di pane inzuppata nel brodo, e spremuta, sale, un pizzico di droghe, uno scrupolo di noce moscata ed un rosso d' uovo, pestatela ben fina. Prendete la spalla battuta e dalla parte interna fate un suolo di farsa, e sopra un filetto di carne per sorta, seminatevi qualche pistacco e qualche tartufo, copritela di nuovo colla farsa e coi filetti, e così di seguito. Terminata l'operazione, rotolate la spalla, cucitela, involgetela in una salvietta con delle sottili fette di lardo e qualche fetterella di limone spogliato del

bianco; onde renderla bianca, legatela ben stretta dandole una forma lunga rotonda ed uguale. Mettetela a cuocere in una cazzeruola, colla metà della preparazione della gelatina grassa (vedi questa nel cap. II), e dopo sette quarti d' ora d' ebollizione, ritiratela dal fuoco, lasciandola venire fredda nel suo ammogliamento (intinto). Levatela dalla cazzeruola, chiarificatene la gelatina (vedi), servitela sopra un piatto intiera con salvietta, od a fette messe in corona, circondata di gelatina tagliuzzata ed attorniata di bei crostoni simili di gelatina. Si può fare una galantina d'agnello intiero, col disossare l'agnello e farsirlo col suddetto composto tagliato a dadicciuoli e lavorato tutto assieme colla farsa, accrescendone la quantità del farsime secondo la grossezza dell'agnello. Piatto allegro e buono, quando è ben tenuto nella sua forma naturale e ben guernito di gelatina, servito sopra un zoccolo di grasso di montone (vedi), formandone le orecchie col burro, gli occhi con dei tartufi neri, la bocca con della lingua allo scarlatto. Questo pezzo però serve per un grosso servigio (vedi il disegno a pag. 155).

§ 13. **Spezzato o tenerumi d'agnello alla villareccia**
(Tendrons d'agneau à la villegeoise).

Tagliate dei tenerumi o della spalla od altro pezzo d' agnello a pezzetti, metteteli in una tegghia con tre cipolle tagliate a dadi, 80 grammi di presciutto crudo triturato, un pizzico di spezie e sale, coprite la carne con delle sottili fette di lardo e tre quintini di brodo. Mettete la tegghia sopra ceneri calde, coprendola con un disco di carta nell'interno, ed il coperto con braci, fatela cuocere per un'ora a piccol fuoco, sopprimete il lardo, digrassate la salsa ed unitevi una noce di burro amalgamato nella farina, restringetela e serviteli fumanti.

§ 14. **Tenerumi d'agnello alla villareale** (Tendrons d'agneau à la villeroi).

Prendete dei tenerumi d' agnello, tagliateli a quadrettini, e infarinati, soffriggeteli in un tegame con un pezzetto di burro, fateli saltare due minuti, bagnateli con un mezzo bicchiere di Madera, una cucchialata di spagnuola, uno scrupolo di spezie, collocateli in seguito in un altro tegame: passandovi sopra la salsa allo staccio; unitevi un bicchiere di besciamella magra (vedi nel capit. II), fateli restringere assieme ad un picciol triturato di prezzemolo, funghi e lingua

allo scarlatto. Lasciateli poi divenire freddi, indi circondato di salsa il contorno di ciascun tenerume, imboraggiateli nell'uovo battuto, poscia nel pane, fateli friggere a color biondo nella frittura (vedi capit. II), servendoli in piramide su di un piatto con salvietta, e appoggiandovi sopra delle foglie di sedano fritte.

§ 15. **Fegato o coratina d'agnello fritta** (Fressure d'agneau).

Prendete il fegato, sopprimetevi la pellicola, appropriate la coratina e scottatela nell'acqua bollente per due minuti. Indi tagliateli ambedue a sottili fette, infarinateli e fateli friggere in un tegame con un pezzo di burro da ambe le parti, salateli, ed aggiungetevi un pugillo di prezzemolo. Serviteli sopra un piatto con un pochettino del loro burro, e del limone a parte.

§ 16. **Lingue d'agnello al gratino** (Langues d'agneau au gratin).

Fate cuocere delle lingue d'agnello brasate (vedi lingue di montone cap. V); mettete in un piatto a *gratino* un mestoletto di salsa spagnuola (vedi), un pizzico di formaggio lodigiano grattuggiato, una noce di burro ed uno scrupolo di pepe; prendete le lingue, che siano fredde, fendetele pel mezzo, e collocatele nella salsa, vergate un bianco d' uovo a neve consistente, stendetelo sopra le lingue, spolverizzatevi sopra del formaggio e del pane grattuggiato, inumiditelo con un pochettino di burro fuso, e fategli prendere colore al forno, a fuoco moderato o sotto un coperto con braci.

§ 17. **Conchiglie di animelle di agnello** (Coquilles de ris d'agneau).

Procuratevi delle animelle d'agnello, e se non ne avete a sufficienza, aggiungetevi qualche cervella: fatele bollire sei minuti in una cazzeruola con un bicchiere di vino bianco, un po' di brodo, una foglia di lauro, qualche fetterella di lardo, due chiovi di garofano, ed il sugo di mezzo limone. Indi tagliatele a minuti pezzi, ponetele in un *sauté* con una mescolata di salsa alemanna, un qualche fungo o tartufo affettati, ed un pizzico di prezzemolo triturato: versatene un pochettino per conchiglia, seminandovi sopra della mollica di pane ed un pochettino di burro fuso; fate loro prendere colore biondo in un forno moderato o sotto un coperto con braci ardenti, e servitele su di un piatto munito di salvietta.

§ 18. **Agnello in tegghia** (Agneau à la poêle).

Tagliate a quarti l'agnello e legatelo in maniera di dargli una bella forma. Prendete una tegghia grande, in cui porrete un bel pezzo di burro con un pochettino di lardo tagliuzzato, fatelo soffriggere un istante al fuoco, collocatevi i pezzi d'agnello, salateli, aggiungendo delle foglie di rosmarino, voltateli e fateli cuocere per un'ora circa nel forno o su fornello lento, con sopra un coperto con braci. Se mai si asciugasse troppo, lo ammollerete con un pochettino di brodo. Servitelo poi su di un piatto, versandovi sopra un pochettino del di lui sugo digrassato. È eccellente da mangiarsi con ogni sorta d'insalate.

§ 19. **Agnello allo spiedo** (Agneau à la brôche).

L'agnello si fa cuocere tanto intiero che a quarti, secondo le circostanze. Facendolo cuocere intiero, bisogna primieramente levarvi tutto quanto trovasi nell'interno, pulirlo bene da tutte le parti, mettendovi poi nell'interno stesso 50 grammi di burro manipolato con due grani di ginepro triturato con delle foglie di rosmarino e del sale; cucitegli lo stomaco, dandogli la forma naturale, piegatene le zampe in avanti, affrancandole con un po' di spago, lardellatelo bene d'ogni parte, infilzatelo sullo spiedo, incartatelo con carta butirrata, qualche foglia di rosmarino e sale. La sua cottura è da due a tre ore secondo la grossezza dell'agnello. Bagnatelo sovente con del burro fuso. Un'ora avanti di levarlo dallo spiedo toglietene la carta, facendogli prendere un bel colore biondo, e servendolo infine sopra un gran piatto intiero. Facendolo poi cuocere a quarti, infilzatene un quarto lardellato ed incartatelo come sopra. Una mezz'ora avanti di levarlo dallo spiedo, sopprimete la carta, salatelo e servitelo semplice od attorniato di un poco di crescione acetato od altre insalate. La cottura dei piccoli pezzi è dai cinque ai sei quarti d'ora.

§ 20. **Cervelle di agnello fritte** (Cervelles d'agneau frites).

Le cervelle di agnello si allestiscono come quelle di montone (vedi nel capit. V).

§ 21. **Polpettine d'agnello della gastalda** (Polpettes de la servante).

Prendete della carne di agnello cotta arrosto, toglietene le ossa ed i nervetti, trituratela con una mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, un pugno di formaggio grattuggiato, un pochettino di lardo, qualche fetterella di salame, un po' di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, due uova, uno scrupolo di spezie, del sale e qualche fungo se ne avete. Triturate tutto assieme, e pestate in modo che vi dia una specie di farsa; formatene dei grossi bottoni, involgeteli nell' uovo battuto e poi nel pane, e fritti nel burro di bel colore tanto da una parte quanto dall'altra, servitele in corona sopra un piatto con un pochettino del loro burro. Potete servirle anche sopra qualche verdura, con un pochettino di salsa di sugo stufato ristretta.

§ 22. **Croquettes di agnello** (Croquettes d'agneau).

Tagliate a piccolissimi dadicciuoli della poppa di vitello scottata, e dell'agnello cotto arrosto freddo. Fate restringere un'egual quantità di *consommé* e di vellutata, aggiungendovi qualche fungo o tartufo triturato. Questa salsa deve essere ben ristretta, e legata poi con due o tre gialli d'uova si troverà spessa. Levatela allora dal fornello, ponete nella salsa la carne tagliata, con uno scrupolo di noce moscata grattuggiata, correggetela di sale, e versate poi questa composizione sopra un tondo a venire fredda. In mancanza di vellutata e *consommé,* mettete in una cazzeruola un pezzetto di burro, liquefacendolo con un mestoletto di farina, bagnatelo con della crema, facendone una besciamella piuttosto spessa; lasciatela bollire un poco, agitandola sovente col mestoletto acciò non si appicchi al fondo della cazzeruola, salatela ed unitevi uno scrupolo di noce moscata con un pizzico di funghi triturati, aggiungetevi la carne tagliata, legando il tutto con dei tuorli d'uova e finite l'operazione come sopra. Quando si troverà fredda, ponete del pane grattuggiato sopra una salvietta distesa sopra un tavolo, prendete tante cucchialate da bocca di farsa, rotolatela leggermente sopra il pane, dandole la forma che più vi aggrada, imboraggiatela nell'uovo, indi nel pane e fateli friggere a color biondo nella frittura (vedi nel capitolo II). Serviteli sopra un piatto con tovagliuolo, guerniti di prezzemolo intero fritto.

CAPITOLO SETTIMO.

DEL PORCO O MAJALE (*DU PORC*).

Questo è un quadrupede di grande utilità nella cucina, attesochè la sua carne, oltre essere eccellente e nutritiva, serve a cucinare tantissime altre vivande. Tutto si utilizza, i piedi, il sangue, la testa, le budella, ecc. La sua carne è ottima quando sia di un bianco-roseo. Il majale di mezzana struttura è migliore del grosso. Il porcelletto da latte è assai pregiato dai Russi, e da noi se ne fa pochissimo uso.

§ 1. **Testa di porco in galantina** (Tête de porc en galantine).

Tagliate la testa di un porco giovine vicino alle spalle, lasciatela immersa nell'acqua diverse ore, asciugatela, fiammeggiatela, raschiandone bene il pelo, tagliatela per la sua lunghezza

al di sotto del muso. Disossatela con precauzione senza romperne la pelle; tagliate parte della carne interna, colla lingua, a cui sopprimerete la pellicola, aggiungendovi pure un chilogrammo di carne di majale, ed un chilogrammo di vitello, in maniera di formarne una parte grassa e due magre, tagliatela a pezzi, mettetela a marinare in una terrina con un bel pizzico di spezie aromatizzata (vedi), del sale, della noce moscata, una bottiglia di Marsala, 4 grammi di nitro, 60 grammi di pistacchi, 300 grammi di tartufi, 275 grammi di ventresca di majale salata e mezzo chilogrammo di presciutto crudo, tenendo il tutto in questa marinatura per cinque o sei giorni, e ponendo intanto la testa in luogo fresco.

Prendete tutta quella carne marinata di ritaglio, aggiungendone dell' altra onde formarne una terza parte in farsa, seguendo la regola della farsa caneffe alla milanese, sopprimendo la midolla ed il formaggio (vedi nel capitolo II), e le altre due parti in pezzetti quadri: indi amalgamate tutto assieme, lavorandola in modo che resti tutta legata. Riempitene la testa, dandole la forma primiera, cucitela bene collo spago, acciò non ne sorta il farsime; involgetela in una salvietta, colle orecchie piegate nella forma naturale; cucite pure la salvietta, indi mettetela in una braciera colla parte anteriore appoggiata al fondo della braciera stessa, acciò stia solida onde poterla ornare (vedi il disegno). Aggiungete una bottiglia di vino bianco, delle scaricature di carni di vitello e majale, quattro piedi, il tutto tagliato a pezzetti, versatevi del brodo a livello della carne con un *bouquet* (vedi); schiumatela bene, lasciandola sobbollire a piccol fuoco per tre o quattro ore, secondo l' età del majale. Puntatela in seguito con un ago di cucina, onde conoscerne la cottura. Se dessa è cotta, l'ago entrerà liberamente. Allora ritiratela e lasciatela venir fredda gelata nel suo ammogliamento. Levate la testa e fate sciogliere il liquido al fuoco, passatelo allo staccio, digrassandolo bene, indi, chiarificatelo con dei chiari d' uova ed il sugo di uno o due limoni (vedi nelle gelatine al capitolo II), lasciandolo poi congelare. Sciogliete la testa dalla salvietta, mettetela sopra un gran piatto, intiera col davanti rivolto al disopra, ben inteso però dopo di averla ben pulita e pareggiata; decoratene la fronte con dei fiori e foglie naturali, ovvero anche nel modo seguente. Prendete un pochettino di grasso di porco unito con del grasso di montone crudo tagliuzzato e liquefatto in un bagno-maria, passatelo allo staccio lasciandolo venir freddo, spremetevi il sugo

di mezzo limone, indi sbattetelo bene sinchè diverrà candido: prendete allora un pezzetto di carta con colla, formatene un cornetto, riempitelo a metà e tagliatene la punta. Di questo vi servirete per decorare la testa come sopra, facendone fiori, stemmi, ornati, potendo anche farlo in diversi colori (vedi ciò che si dirà dei colori vegetabili nella III parte). Prendete due piccoli tartufi neri tondi, e per formarne gli occhi operate così: cominciate a porre nel mezzo il tartufo, contornatelo di grasso bianco liscio, poi contornate questo di filo di grasso color rosa. Quest'ultimo grasso adoperatelo pure per il muso (vedi il disegno). Infine circondate la testa di bella gelatina bianca tagliuzzata, ed attorno a questa ponete dei bei crostoni simili a due colori. Essa starebbe assai bene montata su di uno zoccolo, e sarebbe uno dei magnifici grossi pezzi che può dare la nostra cucina moderna, quando fosse eseguito in piena regola. Nello stesso modo si allestisce la testa del cinghiale.

§ 2. **Testa di porco alla provinciale** (Tête de porc à la provençale).

Tagliate la testa e disossatela come si disse nel § precedente. Tagliate poi della carne onde rimpiazzare la parte delle ossa. Mettete la testa in una terrina colle carni a marinare con tre spicchi d'aglio, una cipolla affettata, timo, basilico, sei chiovi di garofano, del sale, un pochettino di nitro, del pepe e cannella: coprite la terrina con della carta e col suo coperto, lasciandola dieci giorni in luogo fresco. In seguito, prendete la testa, toglietene le erbe, picchiettatela con del presciutto, dei cocomeretti e dei tartufi, cucitela bene, legatela e fatela cuocere come la precedente.

§ 3. **Orecchie di porco brasate** (Oreilles de porc braisées).

Prendete due orecchie di porco ben forbite dai peli e immergetele nell'acqua tiepida onde depurarle bene dal sanguigno. Preparate nel fondo di una cazzeruola qualche fettina di lardo, 80 grammi di burro, una cipolla tagliata in due, una carota, un ramicello di sedano; collocatevi sopra le orecchie, lasciatele soffriggere alcuni minuti, indi bagnatele con un quintino di vino bianco, lasciatelo ridurre, ammollatelo poi con del brodo, coprite le orecchie con un tondo di carta ed il coperto, lasciandole cuocere bene, servitele sopra delle *purées* di verdure, o verdure confinate, o sopra una salsa alla *diable*.

§ 4. Orecchie di porco alla Plymouth
(Oreilles de porc à la Plymouth).

Fate cuocere le orecchie come si disse nel § precedente, tagliate a filetti delle cipolle, fatele soffriggere nel burro senza lasciar loro prendere colore, levatele dal burro, mettetele in un poco di salsa spagnuola con un pugillo di prezzemolo, un cucchiale da bocca di aceto all'*estragon* (serpentaria) ed un cucchialetto da bocca di senape inglese: fatela ridurre e versatela sopra le orecchie.

§ 5. Costoline di porco alla gratella
(Côtelettes de porc grillées).

Prendete un *carré* di majale, tagliate costa per costa, sopprimete dalle ossa il disotto, battetele un poco, mettetele in una terrina con del burro fuso, del sale e pepe, collocatele sulla graticola, fatele cuocere bene tanto da una parte quanto dall'altra, servitele sopra un piatto in corona con del limone a parte, o con una salsettina piuttosto acidetta.

§ 6. Costoline di porco alla villareccia
(Côtelettes de porc à la villageoise).

Apparecchiate otto belle costoline, battetele, ponetele in una tegghia con un poco di olio d'uliva e burro, fatele friggere due minuti tanto da una parte quanto dall' altra, levatene l'unto, bagnate con un quintino di vino bianco, e lasciatelo ridurre, versatevi una cucchialata di brodo, unendovi sale, pepe e spezie. Nell'unto che avrete tolto, fate friggere delle cipolle tagliate a sottilissime fette, ed appena colorite, colatele e mettetele nelle costoline, lasciandole sobbollire per tre ore. Digrassatele e fate ridurre a siroppo la salsa, aggiungendo un cucchiale da bocca di aceto alla serpentaria (vedi) ed un pugillo di prezzemolo, collocatele in corona sopra un piatto, versandovi sopra la loro salsa.

§ 7. Costoline di porco fritte (Côtelettes de porc frites).

Le cotelette di porco fritte si fanno come quelle di vitello alla milanese (vedi nel capit. IV).

§ 8. **Costoline di porco glassate alla piemontese**
(Côtelettes de porc glacées à la piémontaise).

Preparate otto costoline, battetele col batticarne onde dar loro una forma sottile e rotonda; mettetele a marinare in una terrina con 30 grammi d'olio, pepe, sale, tre spicchi d'aglio intiero, un pizzico di prezzemolo triturato ed un cucchiajo da bocca di aceto. Lasciatele in questa marinata per lo meno un'ora. In seguito sopprimete l'olio e passatele leggermente nel pane grattuggiato, e collocate sulla graticola, fate loro prendere colore biondo tanto da una parte quanto dall'altra. Intanto in un *sauté* porrete un pochettino d'olio, un'acciuga triturata con uno spicchio d'aglio ed un pochettino di prezzemolo trito. Appena sia il tutto stemperato, unitevi due tartufi bianchi affettati e versatevi subito un cucchialetto di sugo concentrato. Disponete le costoline sul piatto in corona, versatevi sopra i tartufi salsati.

§ 9. **Costoline di porco del pover uomo**
(Côtelettes de porc du pauvre homme).

Fate friggere da ambe le parti delle costoline in una tegghia con un pochettino di olio, sale, pepe ed uno scrupolo di spezie, bagnatele con acqua o brodo, triturate un pochettino di finocchio con uno spicchio d'aglio, lasciatele cuocere per due ore e mezza a piccol fuoco, digrassate e riducete la salsa a siroppo, mettetele in corona sopra un piatto, versandovi sopra la salsa con il sugo di mezzo limone.

§ 10. **Grosso pezzo allo spiedo** (Grosse pièce à la brôche).

Prendete un quarto di porco ben pulito d'ogni pelo, tagliandolo in linea retta, quadrilungo. In un recipiente alquanto grande marinatelo con olio, un poco d'aceto, sale, due foglie di lauro, lasciandovelo un pajo d'ore; indi infilzatelo sopra uno spiedo che abbia abbastanza forza di girare, involgetelo con dei fogli di carta unta di olio fino, legandoveli con dello spago ed affrancandoli bene. Indi cuocetelo a fuoco moderato, bagnandolo sovente con dell'olio ed un po' di aceto, dandogli cinque ore di cottura. Dopo quattro ore di giro, levatene la carta, bagnatelo e seminatevi sopra della mollica di pane grattuggiato, fategli prendere un color nocciuola, levatelo dallo spiedo e mettetelo sopra un piatto abbastanza

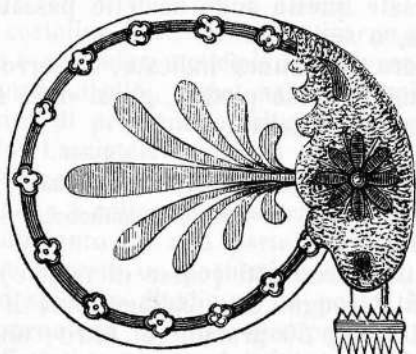
capace: prendete la ghiotta, mettetevi un cucchialetto di brodo ed un pochettino di aceto, fatelo sobbollire due minuti, digrassatelo, versate questo sugo acidetto passato allo staccio in una salsiera, e servitelo.

Le cinque ore di cottura indicate, occorrono pei grossi majali. Se il majale fosse piccolo, gli si darà sole tre ore e mezza o quattro di cottura.

§ 11. Maniera di salare i presciutti

(Moyen de saler les jambons).

Abbiate quattro presciutti (cosce di majale) che siano di perfetta qualità. Per ogni otto chilogrammi di carne, pesate 350 grammi di sale, 60 grammi di nitro, un litro di vino bianco ed un litro circa di feccia di vino, un pugnetto fra coriandoli e ginepro, del timo, del basilico, delle foglie di lauro, qualche chiovo di garofano e pepe intiero. Disponete i presciutti con bell'ordine in un mastello abbastanza capace per contenerli, versatevi la detta salamoja, ponendovi sopra un coperto di legno che entri liberamente nel mastello e che arrivi a coprir bene i presciutti, collocandovi sopra un grosso peso acciò restino ben uniti. Ogni due giorni voltateli e dopo ventiquattro giorni si troveranno a perfezione. Allora levateli dal mastello, attaccate loro un pezzo di cordetta al manico, appendeteli in un luogo a quindici gradi di calore. All'indomani, li fregherete con della feccia di vino amalgamata con un po' di aceto, spolverizzando di cenere la parte opposta della cotica. Lasciateli per otto o dieci giorni in questo luogo temperato, in seguito metteteli in un luogo fresco ed asciutto, e quando vorrete servirvene, operate così: immergeteli nell'acqua per due giorni circa, secondo la grossezza del presciutto, in seguito, raschiate la parte ove è incenerita, pulendola bene, involgetelo in una salvietta, legatelo e fatelo cuocere in una pentola con sette litri circa d'acqua, un litro di vino ed un grosso mazzetto (vedi nel capit. II). Lasciatelo bollire a piccol fuoco per cinque o sei ore, facendo poi che si raffreddi nel suo intinto. Freddo che sia, sopprimetene le parti nerastre, indi levatene leggermente la cotica senza togliere la grassa, triturate un pochettino di prezzemolo, mischiatelo con uno scrupolo di pepe e della mollica di pane grattuggiato, spolverizzandone la parte grassa. Collocate il presciutto un momento alla bocca del forno, acciocchè il pane si imbibisca del grasso e ne prenda un color biondo, servi-

telo freddo sul piatto munito di una salvietta, contornato di gelatina e guernendo lo stinco di un bel riccio di carta.

Se lo vorrete servire decorato, quando è quasi freddo, mettetelo fra due lastre per mezz'ora con sopravi un peso acciò prenda una forma piatta; contornate il presciutto col coltello, dandogli una forma lunga o rotonda secondo la specie del presciutto, levate parte della cotica, lasciandovi una parte vicino allo stinco, incidendovi un disegno, glassatelo bene per due volte (vedi), ponete in un cornetto di carta del grasso (vedi ove si disse della testa in galantina) decorate il presciutto a color bianco o rosa, e servitelo sopra un piatto con salvietta, contornato di gelatina tagliuzzata ed a crostoni. Nei grandi servizii si colloca su di un gran zoccolo onde renderlo più elegante (veggasi più avanti).

Per fare i presciutti affumicati, dopo averli levati dalla salamoja si pongono appesi in un piccol camerino chiuso, facendo affumicare delle erbe aromatizzate sopra delle braci, lasciandoveli per diversi giorni onde abbiano a riceverne l'affumicazione. Si sopprime, se si vuole, il vino. I più stimati sono quelli di York, di Grass e di Varsavia.

§ 12. **Presciutto al vino di Marsala** (Jambon au vin de Marsalle).

Prendete un presciutto non tanto grosso e lasciatelo a bagno due giorni onde dissalarlo, cambiandovi l'acqua soventi volte. Levatene la cotica e l'osso della giuntura, mettetelo a macerare in una terrina coperta per due ore con una mezza bottiglia di Marsala ed un pizzico di spezie aromatizzata, involgetelo in un grosso foglio di carta, facendola attaccare al di fuori col mezzo di una colla fatta con acqua calda e

farina, coprendo il presciutto in maniera che non ne esca il di lui sugo. Mettetelo a girare a fuoco moderato per tre ore e mezza circa, bagnandolo sovente con un po' di burro, e quando si troverà a metà cottura, fate un picciol buco alla carta, e introdotto per esso il vino di Marsala suddetto, chiudete il buco con della carta collata. Levatelo dallo spiedo e servitelo asperso di un poco del sugo digrassato che avrà reso il presciutto nella ghiotta (leccarda). Riescirà molto eccellente, se si troverà dolce di sale.

§ 13. **Presciutto alle purée** (Jambon aux purées).

Triturate finissimo due carote, un ramicello di sedano, una cipolla ed un pizzico di prezzemolo, soffriggeteli due minuti nel burro, indi bagnateli con una mezza bottiglia di vino bianco ed una cucchialata di brodo o *consommé,* sobbollite per una mezz'ora circa e passate il tutto allo staccio. Ponete questa salsa in una cazzeruola, deponendovi un pezzo di presciutto cotto. Lasciatelo sobbollire per un'oretta, digrassate, restringete la salsa e ponete quella *purée* o legume che avrete destinato in un piatto, collocandovi sopra il presciutto colla sua salsa ristretta.

§ 14. **Presciutto alla reale** (Jambon à la royale).

Bisognerà servirsi di presciutti piccoli, affumicati, germanici, ovvero nostrani ben dissalati. Dopo aver ben lavato e pulito un piccolo presciutto, contornatelo di una pasta ordinaria fatta con acqua e farina, tenendola grossa un dito, collocatelo su di una lastra, fatevi un piccolo camminetto al disopra, mettendo nell' interno del camminetto una mezza carta di giuoco rotolata, acciò non si chiuda il buco, fatelo cuocere al forno moderato per quattro ore, e quando sarà a metà cottura, versate nel camminetto un bicchiere di vino di Madera od altro. Prima di ritirarlo dal forno, provate con un ago da cucina ad infilzarlo: se questo entra liberamente, è segno che è cotto, avvertendo per altro non potersi stabilire un tempo preciso della cottura per le diverse qualità e grossezze dei presciutti. Cotto che sia, levatelo dal forno, sopprimete la pasta e servitelo sopra una *bechemelle* (vedi cap II), aggiungendo a questa un tartufo triturato finissimo. Si serve anche freddo, adagiato su di un piatto con tovagliolo, tagliandolo a sottili fette e circondandolo di burro fresco o di

gelatina. Nella stessa foggia si allestiscono le carni affumicate di majali o cinghiali che vengono dal Nord, i quali sono affumicati e non salati. Serva di regola di non lasciarli troppo immersi nell' acqua, altrimenti perderebbero il loro sapore prelibato.

§ 15. Presciutto o carne affumicata alla tedesca
(Jambon au viande fumés à l'allemande).

Ponete in una cazzeruola un pezzo di lardo raschiato, un pezzettino di burro, due cipolle tagliate minutissime; fatele appena soffriggere, indi aggiungete 340 grammi di crauti in barile senza difetto, bagnate con del brodo o sugo non digrassato, e collocatevi assieme un piccol presciutto od un pezzo di carne affumicata, uno scrupolo di droghe, un piccolo mazzetto (vedi) ed un pugillo di zuccaro. Coprite la cazzeruola e fatela sobbollire a piccolo fuoco per quattro ore, osservando che non si attacchi al fondo; in seguito sgrassate un poco i crauti e correggeteli di sale se bisogna. Collocate i crauti asciutti nel piatto e sopra il presciutto o carne, bagnando detta carne con un mestoletto di sugo concentrato. Si servono pure i presciutti e carni affumicate ed anche le nostrane cotte allo spiedo od alla reale (vedi qui sopra), guernendoli di crauti. Questi crauti sono molto comuni nella Germania. Da noi generalmente si allestiscono in un'altra maniera, come si vedrà nell'articolo dei legumi.

§ 16. Lombata di porco al mezzo sale
(Filet de porc demi-salé).

Prendete una o due lombate (slonza), ponetele in una terrina a marinare con del sale abbondante, un pizzico di nitro, quattro chiovi di garofano, due foglie di lauro, uno scrupolo di spezie, qualche ramicello di erba aromatica, dieci grani di pepe intiero ed un bicchiere di vino bianco. Lasciatele per dieci giorni in detta marinatura in luogo fresco. Ponetele a bagno nell'acqua tiepida un pajo d'ore onde dissalarle bene; fatele cuocere per tre ore e mezza circa a piccolo fuoco in una pentola con sei litri d'acqua e quattro quintini di vino bianco, unitovi un bel mazzetto (vedi). Cotta che sia, levatela dalla pentola, servendola tagliata a fettine sopra una *purée* di legumi che meglio credete. Potete anche escludere il vino, senza che ciò v'impedisca la felice riescita dell'operazione.

§ 17. Lombata o slonza di porco allo spiedo
(Filet de porc à la brôche).

Preparate una bella slonza di majale, sopprimetene parte della grassa, lardellatela bene, ponetela in una terrina a marinare con un pochettino d' olio, sale ed aceto. Dopo una mezz' ora, infilzatela sullo spiedo, involgetela in carta unta d'olio e legatela. Fatela cuocere per due ore circa a fuoco moderato, e mezz' ora prima di levarla dallo spiedo, toglietene la carta, facendole prendere colore, e servitela sopra una salsa peperata o all'italiana (vedi nel cap. II)

§ 18. Lombata di porco in salsa piccante
(Filet de porc en sauce piquante).

Dopo aver lasciata infrollire per otto giorni una bella lombata di majale, pareggiatela e picchiettatela bene con lardo e presciutto. Ponete intanto in una cazzeruola delle sottili fette di lardo, due cipolle tagliate grosse, collocandovi sopra la lombata dalla parte non lardellata, indi aggiungetevi una carota, un pochettino di spezie, una foglia di lauro, 100 grammi di burro coi ritagli della lombata: lasciatela soffriggere un pochettino, e bagnatela con un bicchieretto di aceto bianco: lasciatelo ridurre un poco, indi aggiungete una mestolata di *consommé* o brodo ed altrettanto di spagnuola, con un ramicello di serpentaria. Coprite la cazzeruola, facendola sobbollire per tre ore. Digrassato il fondo, mettete la lombata in un'altra cazzeruola, passandovi sopra il liquido allo staccio: riducetelo e correggetelo di sale. Ponete allora la lombata sopra il piatto; aggiungetevi 30 grammi di capperi o cocomeretti nell'aceto, tagliati a fette nella salsa. Ridotta ristretta, versatela sulla lombata.

§ 19. Frittura di lombo fritta (Filet de porc frit).

Ponete in un tegame 60 grammi di burro, ed appena soffritto, allargatevi sopra 200 grammi di lombata o filetto, tagliata a sottili fette infarinate: ed indi fatele cuocere a fuoco ardente per due minuti da ambe le parti; salatele, aggiungetevi un pochettino di prezzemolo triturato, un quarto di un quintino di aceto e servite con del limone a parte. Aggiungendo al burro un pochettino d'olio fino ed una cipollina triturata, si chiama alla veneziana.

§ 20. Braciuoletti o polpettine di lombo alla milanese
(Polpettes de porc à la milanaise).

Prendete un pezzo di lombo, lasciandogli un poco di grassa: tagliatene tante liste e battetele leggermente. Tagliate del bel lardo a grossi lardoni, così pure qualche pezzetto di lombo, condizionandoli di spezie, sale ed un triturato fatto di un pizzico di finocchio, un pugnetto di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio. Prendete dei stuzzicadenti piuttosto lunghi, e cominciate ad infilzare una delle estremità della lista, indi infilzate un pezzetto di lardo ed uno di lombo, un altro di lardo ed altro di lombo; prendete l'altra estremità della lista, fatela girare attorno ai lardoni, facendola attaccare all' altra punta dello stuzzicadenti acciò non si allarghi nella cottura, e così di seguito. Preparate in una tegghia un po' di burro ed un pezzettino di lardo triturato, collocatevi sopra le polpettine, soffriggetele a fuoco moderato, bagnandole di tempo in tempo e facendo loro prendere un bel colore. Lasciatele cuocere per due ore circa a fuoco lentissimo con sopra il loro coperto: servitele sopra un piatto in corona, versandovi sopra un pochettino del loro sugo.

§ 21. Piedi di majale alla san Menehould
(Pieds de porc à la saint Menehould).

Prendete tre piedi di majale ben puliti da ogni pelo, fendeteli nel mezzo, mettendoli a bagno nell'acqua tiepida onde bianchirli bene, uniteli nella loro forma e, legati, fateli cuocere in una pentola con del brodo ed un picciol mazzetto, (vedi) per tre ore e mezza circa a piccol fuoco; metteteli poi in una tortiera asciutti, salateli e lasciateli venir freddi. Immergeteli in seguito nell'olio o burro fuso, passateli nel pane, metteteli alla graticola, fate loro prendere colore da ambe le parti e serviteli sopra una salsa verde provinciale (vedi capitolo II), ovvero con un pochettino di spagnuola ridotta con un cucchialino di senape, un mezzo cucchiale da bocca di aceto ed un pizzico di prezzemolo.

§ 22. Piedi di majale fritti (Pieds de porc frits).

Apparecchiati due piedi di majale come i precedenti, tagliateli nel mezzo, e fatene tanti pezzetti lunghi un pollice, indi fateli cuocere come i precedenti, ponendoli poi sopra un

piatto asciutti. In seguito immergeteli per due volte nell'uovo battuto con un pochettino di burro fuso e sale e nel pane grattuggiato; fateli soffriggere in tegame a color biondo da ambe le parti con 80 grammi di burro, serviteli sul piatto in corona, servendo una salsa piccante a parte.

§ 23. Piedi di porco farsiti ai tartufi
(Pieds de porc farcis aux truffes).

Lessati sei piedi come quelli alla graticola, disossateli, rimpiazzandone le ossa con una farsa fatta con due petti di pollo, un pezzo di poppa di vitello lessata, una mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, un tartufo, sale, spezie ed un tuorlo d'uova. Questa farsa dee essere pestata bene e passata per lo staccio, avvertendosi anche che i pezzi siano farsiti in maniera di conservare la loro forma primitiva. Passateli poi nel burro fuso, indi nel pane: poneteli alla graticola e serviteli con una salsa piccante.

§ 24. Gelatina all'ungherese (Coccinina)
(Aspic à l'hongroise).

Prendete tre piedi di majale, fendeteli nel mezzo, indi tagliateli a quadretti. Apparecchiate nel fondo di una cazzeruola delle sottili fette di lardo, una fetta di presciutto, due cipolle, un garretto di vitello, una gallina vecchia, qualche piede di vitello, delle cotiche di lardo; bagnate il tutto con mezzo litro di vino bianco e cinque litri di brodo, unendovi sale, otto grani di pepe grosso, un ramicello di sedano ed una carota. Fate bollire il tutto, schiumatelo bene, cuocete a piccol fuoco per quattro ore. Indi digrassate il liquido, levate i piedi di majale e le cotiche, e collocatele sopra un piatto. Passate il liquido allo staccio e chiarificatelo come la gelatina grassa (vedi questa nel capit. II). Quando sarà fredda, ne verserete una cucchialata nel fondo di uno stampo all'altezza di un dito, lasciatela congelare sul ghiaccio, indi disponetevi sopra i pezzetti di piede di majale e cotiche tagliate in filetti. Pestate un peperone rosso secco (pimento), riducendolo in polvere, passatelo allo staccio, indi spolverizzatene la carne di majale: aggiungetevi della gelatina poco alla volta, fintanto che ne avrete riempito lo stampo, e quando il tutto sarà gelato, versatela sopra un piatto con tovagliolo, contornandolo di bei crostoni di gelatina a due colori.

§ 25. **Frittura di fegato di majale** (Foie de porc sauté).

Prendete del fegato di majale, sopprimetene la pellicola che lo copre, tagliatelo a sottili falde, indi infarinatelo e fatelo soffriggere in tegame con del burro od olio: colorito da una parte, rivolgetelo dall'altra, salatelo, fatelo saltare, versatevi un mezzo bicchierino di vino acidetto, un pugillo di prezzemolo triturato, collocatelo sul piatto e servitelo.

§ 26. **Fegato di porco alla campagnuola**
(Foie de porc à la paysanne).

Triturate un pezzo di bel fegato di majale con un pezzetto di lardo senza difetto, aggiungendovi un triturato fatto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio ed un pizzico di finocchio, sale, pepe e spezie, due rossi d'uova, un pugillo di pane grattuggiato ed un cucchialetto di brodo: amalgamate bene il tutto. Prendete della rete di majale, tagliatela a quadretti, mettendo un cucchiale di fegato sovr'ogni pezzetto di rete, formatene delle polpettine o bracciolette. Infilzatene due su ogni stuzzicadenti frammezzate di una foglia di erba salvia, infarinatele e fatele cuocere per una mezz'ora in una tegghia con del burro, e cotte adagio di bel colore da ambe le parti, servitele. In Lombardia si chiamano fegatelli.

§ 27. **Cervelle di majale** (Cervelles de porc).

Le cervelle di majale si allestiscono come quelle di vitello. È da osservarsi però di farne poco uso, atteso che è un cibo assai pesante.

§ 28. **Rognone od arnione di majale** (Rognon de porc).

I rognoni di majale si allestiscono come quelli di vitello (vedi nel capit. IV).

§ 29. **Coste e code di majale alla villareccia**
(Côtes et queues de porc à la villageoise).

Prendete delle coste o delle code di majale e tagliatele a pezzetti quadri. Intanto fate soffriggere delle cipolle tagliate a fette in una cazzeruola a color biondo, aggiungetevi un cucchialetto di farina, bagnatele con una mestolata di brodo od acqua e sale, ponetevi i pezzetti di coste o code, coprite la

cazzeruola, e lasciatele cuocere per un'ora; indi aggiungete delle carote e del sedano tagliati a pezzettini lunghi un pollice e bolliti due minuti nell' acqua. Quando saranno quasi cotte, unitevi due cavoli (verze) puliti e lavati, condizionando il tutto con sale, pepe, spezie e due spicchi di aglio schiacciato. Compite la cottura e servitele sul piatto fumanti coi loro legumi. Vi si possono però aggiungere dei piedi di majale o delle cotiche e della salsiccia. Allora porterebbe il nome di olea di majale.

§ 30. **Porcelletto di latte all'inglese** (Cochon de lait à l'anglaise).

Prendete un porcelletto di latte, dategli due martellate nel mezzo del cranio, appendetelo per le gambe e colla punta di un grosso coltello infilzategli la gola, estraendone tutto il sangue. In seguito abbrustolatelo sopra la fiamma di un fornello, raschiatelo bene colla lama di un coltello, levandone i peli. Fategli un taglio nel mezzo del ventre onde sopprimerne con precauzione le interiora, e lasciatelo venir frollo per sei o sette giorni in luogo fresco, indi disossatelo con attenzione senza rompere la pelle. Fate una farsa composta di fegato di majale ed una medesima quantità di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, unendovi un pugillo di prezzemolo ed una fronda di basilico triturati ben fini, tre gialli d'uova, un pizzico di spezie e sale: pestate il tutto nel mortajo. Farsitene il porcelletto, e cucitelo bene, acciò non ne sorta la farsa mentre cuoce. Preparate dei fogli di carta unti di olio e spolverizzati di sale, incartocciatelo e legatelo collo spago, onde conservarlo in bella forma. Infilzatelo sullo spiedo, fatelo cuocere a fuoco moderato per tre ore circa secondo la grossezza del quadrupede, bagnandolo sovente con dell'olio. Mezz'ora prima di servirlo, sopprimete la carta, lasciandogli prendere colore. Levatelo dallo spiedo, distaccate lo spago e servitelo intiero con una salsa a parte fatta con una mestolata di spagnuola, un cucchiajo di aceto alla serpentaria, una noce di senape ed un pugillo di prezzemolo triturato.

§ 31. **Porcelletto di latte arrosto** (Cochon de lait rôti).

Apparecchiate il porcelletto come nel § precedente, solamente non lo disosserete. Infilzatelo intiero sullo spiedo, facendogli qualche taglio leggero alla pelle. Questi tagli servono per tenerlo nella sua forma, atteso che nello scaldarsi, la pelle

si ritirerebbe e si squarcierebbe da qualche parte. Fatelo cuocere a fuoco moderato per tre ore circa, salatelo e bagnatelo sovente coll'olio, acciò la cotica non secchi troppo. Servitelo ben caldo con una salsa peperata a parte (vedi nel capit. II).

§ 32. **Porcelletto di latte al gusto del cignaletto** (Cochon de lait au gôut de marcassin).

Allestito il porcelletto come quello all'inglese, tagliatelo in quattro parti e mettetelo in una terrina. Ponete intanto in una cazzeruola un litro e mezzo di aceto e delle erbe, come per esempio: timo, basilico, lauro, coriandoli, ginepro, un ramicello di sedano, un pochettino di prezzemolo intiero; unitevi del sale, fate il tutto bollire e versatelo sopra il porcelletto, lasciandolo per otto o nove giorni in questa marinata. Infilzatelo sullo spiedo, bagnatelo sovente con dell'olio, e dopo tre ore di cottura a fuoco moderato, servitelo con una salsa piccante a parte. È bocconcino grazioso per chi ama il selvatico.

§ 33. **Porcelletto di latte in galantina** (Cochon de lait en galantine).

Come il porcelletto all'inglese (vedi), preparate e disossate questo; fate una composizione simile a quella che si disse per la testa di majale in galantina (vedi); farsitene il porcelletto, cucitelo bene, dandogli una bella forma (vedi il disegno). Collocatelo sopra un tovagliuolo, appoggiando le orecchie in una bella posizione; involge-

telo e legatelo leggermente, facendolo cuocere come abbiamo detto della testa di majale in galantina. Chiarificatene la gelatina (vedi nel cap. II, gelatina grassa), fate un grosso zoccolo (vedi il § 35) in grasso, ed un altro più piccolo, appoggiandolo sopra. Collocate sopra il piccolo zoccolo il porcelletto, decoratene il contorno con dei crostoni di gelatina a due colori, guernendo lo zoccolo di fiori e foglie artefatti di burro o di grasso. È piatto molto elegante, quando sia fatto con proprietà.

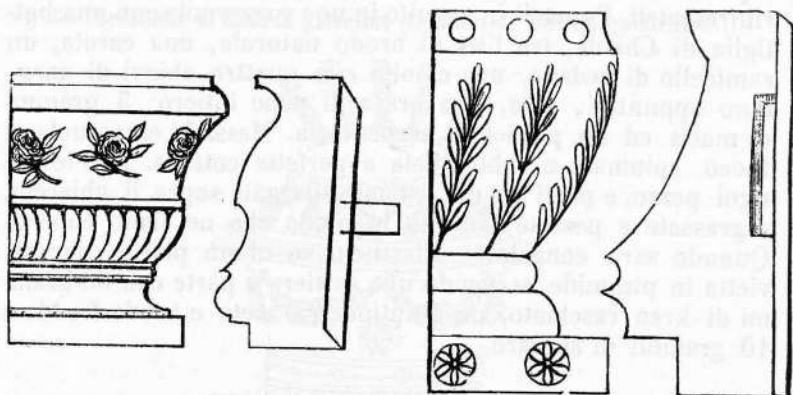
Si noti che il sapere far bene uno zoccolo, è oggetto molto importante onde servire con ricchezza ed eleganza principalmente i grossi pezzi freddi. Egli è perciò che soggiungo qui al § 35 il modo facile di formarli.

§ 34. **Porcelletto di latte alla russa** (Cochon de lait à la russe).

Apprestate il porcelletto, come si è detto al § 30, tagliatelo a pezzetti quadri, poneteli in un recipiente d'acqua fredda e postolo al fuoco, appena giunto a bollitura, sgocciolateli e rinfrescateli. Poneteli in seguito in una cazzeruola con una bottiglia di Chabli, tre litri di brodo naturale, una carota, un ramicello di sedano, una cipolla con quattro chiovi di garofano appuntati, sale, una presa di pepe intiero, 3 grammi di macis ed un pizzico di serpentaria. Messa la cazzeruola al fuoco, spiumate e sobbollitela a perfetta cottura. Indi levate ogni pezzo, e posti in un tegame allargati sopra il ghiaccio, digrassate e passate l'intinto in modo che ne siano coperti. Quando sarà congelato, allestitelo su di un piatto con salvietta in piramide, servendo una salsiera a parte con 60 grammi di kren raschiato, un quintino fra aceto e brodo freddo e 10 grammi di zuccaro.

§ 35. **Zoccoli al grasso ed al burro**
(Socles au saindoux et au beurre).

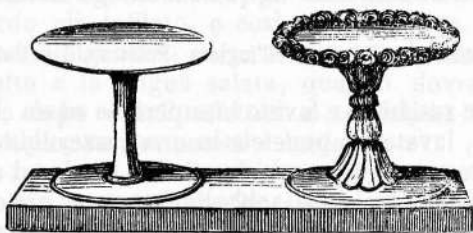
Prendete dodici libbre (da dodici oncie), di grasso di rognone di montone, trituratelo ben fino, mettetelo in una cazzeruola, facendolo dileguare a fuoco dolcissimo e con un mestoletto di legno, comprimetelo di tempo in tempo. Quando sarà perfettamente dileguato, fatelo passare per lo staccio di seta, comprimendolo bene onde ottenere tutto il liquido: unitevi sei libbre di grasso di porco ben bianco passato allo staccio, mettetelo in una bastardella (*poelon d'office*), lascia-

tevelo venire tiepido, e nella stagione estiva mettetelo sopra il ghiaccio, aggiungendovi il sugo di due limoni onde renderlo più bianco: indi lavoratelo bene all'intorno della bastardella acciò non vi si formino delle particelle dure che impedirebbero l'esatezza dell'operazione. Continuate a dibattere, in seguito amalgamatelo mediante un cucchiajo di legno finchè siasi ridotto alla consistenza del burro. Abbiate due grossi pani fatti da due o tre giorni, sopprimetene la corteccia e colla mollica dell'uno farete la coppa, e con quella dell'altro formerete il piede, dando loro quasi la forma della coppa ovale o rotonda dell' altezza di 20 centimetri circa, e attaccandoli ambedue con dei grossi stuzzicadenti. Deponete sopra una lastra grande, due cucchialate di grasso, e dopo avervi appoggiata la mollica del pane, copritela bene col rimanente del grasso, modellate il contorno colle dita, e così pure rendete liscio e leggermente concavo il piano superiore dello zoccolo. Allora date mano al profilo (vedi il disegno) che è fatto sulla forma di quelli che adoperano i

muratori per le cornici: appoggiatelo leggermente allo zoccolo, onde imprimervi bene i suoi intagli, avendo l'avvertenza di tenerlo sempre diritto, e di farlo girare adagio al contorno dello zoccolo, distaccando sovente il grasso dal profilo onde eseguire l' operazione con maggiore facilità, come pure distaccando il profilo con precauzione, acciò lo zoccolo non abbia nessun difetto. In mancanza del pane, si supplirà con un pane di polenta dura.

Questo zoccolo si suole guernire in tre maniere. In primo luogo si guernisce con fiori naturali. Che se vorrete for-

mare delle mezze ghirlandine, infilzerete coll'ago dei fiori e delle foglie, collocando i fiori più grossi nel mezzo e terminando coi più piccoli in dimensione alle estremità, attaccando poi le dette ghirlandine allo zoccolo con dei piccoli aghi. In secondo luogo si guernisce con delle piccole pastiglie in diversi disegni levati dalle asse (*planche*), a due colori: le attaccherete allo zoccolo in bell'ordine. In terzo luogo si potrà guernirlo collo stesso grasso manipolato in modo di renderlo nè troppo tenero nè troppo duro, formandone tre colori, cioè il bianco naturale, il rosa ed il verde, avvertendo che pel rosa si aggiunge al grasso qualche goccia di rosso vegetale, e pel verde vi si aggiunge assieme del verde spinacci (veggasi nella parte IV). Porrete ciascuno di questi in un cornetto (vedi maniera nella parte IV) di carta, facendo quel disegno che meglio vi aggrada. Finita l'operazione, fate scaldare la lastra, distaccatela e mettetela sopra il piatto, lisciato il disopra dello zoccolo, collocatevi sopra il pezzo destinato e guernitelo elegantemente.

Un altro metodo più speditivo per i piccoli pezzi, sarebbe nel far preparare due pezzi di asse rotonde od ovali, con una piccola colonna nel mezzo come il disegno; indi lavo-

rato il grasso od il burro da poterlo manipolare, vi attaccherete delle foglie o dei fiori artefatti di grasso, decorandolo a vostra fantasia. In seguito con della polvere d'oro, d'argento o di bronzo, pennellerete leggermente il detto zoccolo; l'esterno sembrerà un metallo effettivo.

Serva di regola, che secondo la grossezza dei pezzi, bisognerà dare ai medesimi una dimensione regolare, perchè se il pezzo che vi porrete è più grosso dello zoccolo, farebbe un bruttissimo effetto.

Accade alle volte di essere privi del grasso di montone e di dover servirsi di grassa di bue o di vitello: in questo caso bisognerà osservare, che non potendo ottenere un grasso bianco come quello del montone, converrà colorirlo con un

colore azzurro leggero o rosa pallido. In mancanza poi di ambedue, si supplirà colla ceroggine.

Si fanno pure degli zoccoli in burro, lavorandolo bene colle mani onde renderlo molle, terminando l' operazione come sopra. Questo però si può fare solo nel verno.

§ 36. Metodo di salare il lardo e la ventresca
(Manière de saler le lard et le petit salé).

Prendete i due lardi del porco, scarnateli meglio che potete, pesateli, e per ogni 10 chilogrammi di lardo, pesate un chilogrammo di sale pesto: stendete il sale metà per pezzo, frottatevelo un poco, indi mettete l'uno sopra l'altro, collocandovi sopra un asse con delle pietre, acciò stiano ben compressi. Dopo quaranta giorni circa appendeteli in un luogo fresco ed asciutto onde farli asciugare. I petti di porco (ventresca) li salerete come il lardo, aggiungendovi un pochettino di nitro, frottateli bene col sale, poneteli in un recipiente gli uni sopra gli altri, copriteli di sale, appoggiandovi sopra un lino bianco e coprendo il vaso bene, acciò l'aria non penetri a farli rancidire. Dopo ventiquattro giorni li leverete e li attaccherete in qualche luogo a farli asciugare.

§ 37. Ventresca di majale all'inglese (Petit salé à l'anglaise).

Dopo aver raschiato e lavato la superficie ad un chilogrammo di ventresca, lavatela e ponetela in una cazzeruola con due cavoli interi (cappucci o verze), due litri di brodo od acqua ed un piccolo mazzetto (*bouquet*), sobbollitela per tre ore circa; levate la ventresca, toglieteli la cotica, e spolverizzata di pane, ponetela su di un coperto nel forno a fargli prendere un colore biondo; allora sgocciolate le verze o cappucci in un crivello, e poste su di un lino, levateci il torzo, ponendole sul piatto asciutte e appoggiandovi sopra la ventresca, servitela fumante.

§ 38. Maniera di tagliare il lardo per lardellare
(Moyen de couper le lard pour piquer).

Il lardo si divide in due parti, cioè la parte tenera, che è la metà della parte ove l'avete salata, e la dura, che è vicina alla cotica. Quest' ultimo poi è appunto quello che si adopera per lardellare, perchè è meno facile a corrompersi nel cuocere. Tagliate dunque una lista di lardo larga 30 millimetri

circa, sopprimetene la parte tenera, indi con un coltello di lama finissima caldo, appoggiate il filo sopra il lardo, tagliatelo a fettine larghe 4 millimetri e lunghe 30 millimetri, facendolo scorrere vicino la cotica senza distaccarla; in seguito appoggiate il filo del coltello al fianco stretto del lardo di 4 millimetri d'altezza, facendolo scorrere sino all' estremità, e così ne avrete dei piccioli lardelli lunghi e quadrangolari. Avvertasi però di tagliarli tutti della medesima grossezza e lunghezza.

Se i lardelli poi dovranno servire per gli uccelli, si faranno piccolissimi; se per volatili o per vitello in fricandò, si faranno come sopra; se finalmente dovranno servire per grossi pezzi, allora si accrescerà la sua proporzione. Per lardellare le carni si farà uso di aghi di ottone o di ferro intagliati in croce alla parte superiore di diverse dimensioni secondo il genere che dovrassi lardellare. Infilate la punta dell' ago nella carne, facendola sortire un dito distante della puntura, indi collocate un lardello nel mezzo dell'intaglio. Così facendo scorrere l' ago dall' altra parte, l' ago sortirà ed il lardello rimarrà nella carne, lasciando fuori le due estremità. Finita la prima linea, cominciatene una seconda, facendo sortire l'ago alla metà delle due estremità del lardo già infilato, e così ne farete due o tre o più ordini secondo il genere.

Il presciutto e la lingua salata, quando dovranno servire per lardelli, dopo averli affettati e tagliati in liste in linea retta col coltello, ne formerete i lardelli.

§ 39. Coteghino casalingo

Per fare il coteghino generalmente si adopera la carne sanguigna di majale, cioè la parte del collo e la carne frammezzo le coste. Mondate dunque questa carne dai nervetti e pellicole, pesatene 4 chilogrammi, unitevi 2 chilogrammi di cotiche fresche ed uno di lardo non salato: tagliuzzate ben finissimo tutto assieme, mettetelo in una terrina, aggiungendovi 260 grammi di sale, 6 grammi di pepe ed altrettanto di cannella in polvere, 4 grammi di vaniglia in polvere ed un pizzico di nitro (che può essere anche lasciato), amalgamate bene l'impasto con un bicchiere di vino generoso, mettetelo in grosse budella o piccole vesciche di vitello ben lavate nell'acqua acetata, riempitelo bene, cercando di non lasciare alcun vano nel mezzo, pungeteli leggermente e legateli, facendo

loro un laccio in croce, fateli asciugare in un luogo a quindici gradi di calore, indi poneteli in un altro secco e fresco. Dopo un mese potrete cuocerli, avvertendo che quanto più stagionati saranno, riesciranno tanto più buoni. Fateli cuocere nell' acqua in una pentola per tre ore e mezza, cambiandovi l' acqua a metà cottura. Essi si servono caldi con ogni sorta di verdura, e nostranamente colla minestra di riso e verdura, servendo il detto coteghino sul piatto a parte fonduto nel mezzo.

§ 40. **Salame all'aglio** (Saucisson à l'ail).

Prendete 4 chilogrammi di coscia magra di majale mondata dai nervetti e dalle pellicole, tagliuzzatela ben fina, tagliate anche a dadicciuoli un chilogrammo e mezzo di lardo non salato, unitelo assieme, aggiungendovi 160 grammi di sale, 5 grammi di pepe rotto, otto spicchi d' aglio pelato e pestato, una mezza noce moscata grattuggiata, un mezzo litro di vino bianco ed un pizzico di nitro. Amalgamate bene l'impasto ed introducetelo in bilordi (budelli) lunghi e mediocremente grossi, indi legateli fortemente e fateli stagionare per diversi giorni in un luogo temperato, conservandoli poi in un luogo fresco. Dopo tre mesi sarà buono, e si serve crudo affettato sottilmente.

§ 41. **Sanguinacci all'italiana** (Boudins à l'italienne).

Prendete un litro e mezzo di sangue di majale appena sortito, aggiungetevi un cucchiale da bocca di aceto per impedire che si coaguli, passatelo allo staccio, ed unitevi due litri di crema. Mettete in una cazzeruola 200 grammi di grassa di porco (parte grassa del ventre, *sugna*), mondatela bene dalle pellicole e trituratela. Indi fate soffriggere 100 grammi di burro con tre cipolline triturate minutamente, e tosto che comincieranno a prendere colore, versatevi il liquido, cioè la crema ed il sangue; aggiungetevi 150 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, 30 grammi di sale, 6 grammi per sorta di pepe, cannella e noce moscata, 30 grammi di uva sultana e 14 grammi di pignoli, due amaretti o mostazzini ridotti in polvere ed un pochettino di pelle di limone triturata: mischiate bene il tutto, riempitene dei budelli del diametro di una noce, legateli collo spago e formatene tanti lacci d'amore: metteteli in una pentola ove

bolla dell' acqua, collocateli sull'angolo del fornello per sei minuti senza lasciarli bollire, in seguito levateli dall'acqua e metteteli in luogo fresco. Essi però si devono servire freschi. E quando li dovrete allestire, fateli sobbollire per cinque minuti nell' acqua e sale, e serviteli caldi.

§ 42. **Tartara di sangue di porco** (Tartare de sang de porc).

Dopo avere estratto il sangue dello stesso majale, mischiatelo bene con un cucchiale da bocca di aceto, e passatelo allo staccio. Collocate in una cazzeruola un litro di sangue ed un litro di buona crema fresca, 2 grammi di sale, 200 grammi di zuccaro, un pezzetto di vaniglia ridotto in polvere e passata allo staccio: ponete la cazzeruola al fuoco, mischiando il composto continuamente, e quando comincierà a divenir densa, passatela nuovamente allo staccio. Apparecchiate una tegghia piccola d'argento o porcellana, ed untata di una noce di burro, versatevi il composto e spolverizzatelo con sei amaretti (vedi nella pasticcieria) ridotti in polvere: mettete allora la tegghia alla bocca del forno a bagnomaria (vedi cap. II) acciò il composto si unisca in un sol corpo, conoscendosi la sua cottura se al toccarla avrà preso una perfetta consistenza. Fate però attenzione che non bolla, altrimenti si guasterebbe e non ne potreste più far uso. Servite la tegghia sopra un piatto con salvietta.

§ 43. **Salsicciotti affumicati** (Petits saucissons fumés).

Prendete 2 chilogrammi di carne magra di majale ed un chilogrammo di lardo fresco non salato, tagliuzzatelo finissimo: in seguito mettetelo in un recipiente ed aggiungetevi 80 grammi di sale, 4 grammi di spezie, un bicchiere di buon vino rosso: mescolate bene il tutto, formatene un sol impasto, riempitene dei budellini grossi un dito, legateli della lunghezza di un dito, indi fateli affumicare appesi sotto la cappa del camino per sei giorni. Conservateli poi in luogo fresco ed asciutto. Quando vorrete servirli, fateli bollire in una pentola con un mazzetto per due ore e mezza, e poi sgocciolateli. Potete farli cuocere frammezzo la cenere rovente involti in carta inumidita nell'acqua, ovvero fenderli e farli cuocere alla gratella.

§ 44. **Salame di testa** (Saucisson de tête).

Prendete 4 chilogrammi di carne di testa di majale ben mondata dalle pellicole, e tagliuzzatela bene, condizionandola di 150 grammi di sale, 12 grammi di pepe rotto, 7 grammi di drogheria, ed un pizzico di nitro, manipolate bene il tutto con due quintini di vino, riempitene de' budelli grossi, dando loro una forma lunga, legateli strettamente, pungeteli un poco e fateli stagionare in un luogo fresco ed asciutto. Fateli bollire per tre ore e mezza circa, cambiando loro l'acqua dopo un'ora di bollitura.

§ 45. **Salame di fegato** (Saucisson de foie).

Abbiate 4 chilogrammi di fegato di majale, 650 grammi di lardo non salato, tagliuzzateli ben fini, condizionateli in seguito di 170 grammi di sale, 14 grammi di pepe in polvere, 14 grammi di drogheria: manipolate bene il tutto, aggiungendo un bicchiere di vino rosso ed un pizzico di nitro. Poneteli nei bilordi (budelli) mediocremente grossi, legateli in forma rotonda e pungeteli. Indi fateli stagionare in luogo fresco ed asciutto. Sobbolliteli nell'acqua abbondante per tre ore continue.

§ 46. **Salsiccia alla lombarda (o luganega)** (Saucisse à la lombarde).

Ad ogni 3 chilogrammi di carne magra ben mondata da tutte le fibre e pellicole, aggiungete un chilogrammo e 500 grammi di lardo non salato, tagliuzzatela ben fina, riducendola come una pasta, condizionatela di 110 grammi di sale, 10 grammi di pepe in polvere, 15 grammi circa di drogheria, 175 grammi di formaggio lodigiano finissimo ed un cucchialetto di brodo. Manipolatela bene onde farne un sol corpo. Riempite dei piccoli bilordi (budelli) lunghi, grossi un dito, indi collocateli in luogo fresco. La si fa cuocere lessata o fritta od alla gratella. Questa salsiccia bisogna adoperarla fresca.

§ 47. **Modo di fare il cervellato** (Moyen de faire le cervela).

Prendete 4 chilogrammi di grasso purgato di porco e 2 di manzo, passatelo allo staccio e lasciatelo venir freddo. Ag-

giungetevi 130 grammi di sale, 15 grammi di drogheria, una mezza noce moscata grattuggiata, 15 grammi di pepe in polvere e 280 grammi di formaggio fino di grana, amalgamate bene tutta questa composizione, riempite dei budelli di 25 millimetri di circonferenza, che avrete lavati bene e posti in fusione con un poco di vino bianco sciolto in un pizzico di zafferano onde far loro prendere il color giallognolo, inversateli, asciugateli, tornate ad inversarli, riempiteli colla detta composizione, legateli, tenendo la lunghezza di 99 millimetri circa. Le famiglie casalinghe ne fanno molto uso per condizionare il risotto.

§ 48. Per i salamini cotti all'aglio
(Pour les petits saucissons cuits à l'ail).

Prendete 4 chilogrammi di carne magra di porco, 2 chilogrammi e 665 grammi di carne magra di manzo mondate dalle pellicole, e un chilogrammo e 330 grammi di carne grassa di majale; tagliuzzatela piuttosto bene, condizionandola con 330 grammi di sale, 30 grammi di nitro, 30 grammi di pepe rotto, una testa d'aglio pestata, 4 quintini di vino rosso. Amalgamate bene tutto il composto acciò si formi un corpo unito, riempitene dei budelli di mezzana grossezza, legateli alle estremità, facendo loro un laccio in croce, pungeteli un poco, lasciateli asciugare in un luogo a quattordici gradi di calore per qualche giorno, indi serbateli appesi in luogo fresco ed asciutto.

Per questi salamini, quando vogliansi fare più fini, si farà uso di sola carne di majale. Due ore e mezza circa bastano per la loro cottura.

§ 49. Pasta di salame da conservarsi nel grasso
(Pâte de saucisson à conserver dans la graisse).

Per ogni 8 chilogrammi di carne di majale mista e mondata dai nervetti e tagliuzzata bene, mettete 300 grammi di sale, 40 grammi di drogheria, 24 grammi di pepe rotto, altrettanto di nitro, e 2 quintini di vino. Lavorate bene la pasta, indi ponetela in un vaso ben compressa, coprendola di quattro dita di grasso purgato di manzo o di porco tiepido, e ve ne servirete al bisogno.

§ 50. Salato di lingue all'italiana (Sopressa)
(Salé de langues à l'italienne).

Prendete quattro lingue di porco, lasciatele affrollire un giorno, indi abbrustolitele sulla fiamma ardente di un fornello onde levarne la pelle: ponetele poi in una terrina con 110 grammi circa di sale, 13 grammi di nitro, 4 grammi di pepe intiero, un ramicello per sorte di basilico e timo, un pugillo di coriandoli ed una foglia di lauro; lasciatele in questa salamoja per tre o quattro giorni. Prendete 2 chilogrammi di carne magra di majale e un chilogrammo e 330 grammi di lardo grasso non salato, tagliuzzatelo mediocremente, aggiungetevi 170 grammi di sale, 6 grammi di nitro, altrettanto di drogheria e mezzo litro di vino bianco: mescolate bene l'impasto onde renderlo di un sol corpo ben unito. Levate le lingue dalla salamoja, asciugatele e pulitele da tutte le erbe e grani che vi si fossero attaccati, prendete delle vesciche di vitello bene appropriate, ponetevi la composizione pestata, e nel mezzo mettete una lingua: legateli stretti più che potete acciò si unisca bene senza lasciar alcun vano nell'interno, metteteli ad asciugare per sei od otto giorni in un luogo a dodici gradi di calore, e conservateli in seguito in luogo fresco ed asciutto.

§ 51. Salsiccione di Lione (Saucisson de Lion).

Pesate 6 chilogrammi e 536 grammi di carne di majale magra senza nervi, e tagliuzzatela ben fina: pesate un chilogrammo e 307 grammi di lardo fresco e non salato, tagliatelo a dadi e mettete il tutto in un recipiente, lavorandolo bene colle mani ed unendovi 270 grammi di sale, 28 grammi di salnitro, un cucchiale da bocca d'olio d'ulivo, 4 grammi di pepe in polvere, la stessa quantità in grano, due bicchieri di vino bianco, due teste d'aglio pestate e triturate. Continuate bene a lavorar la pasta acciò si formi un sol corpo. Prendete dei budelli lunghi mediocremente e non tanto grossi, insaccatevi bene la pasta, pungete il budello e legatelo fortemente acciò la carne sia ben compressa nel budello stesso, fateli asciugare in un luogo a sedici gradi, per sei giorni circa, indi metteteli in una camera fresca ed asciutta; dopo quattro mesi sarà buono. Esso si serve crudo tagliato a sottili fette.

§ 52. **Salsiccie tartufate alla gratella** (Saucisse grillée aux truffes).

Prendete 326 grammi di carne magra di majale, sopprimendone bene i nervetti, aggiungetevi 180 grammi di sugna non salata di majale, sale, pepe, due tartufi ben lavati ed uno scrupolo di noce moscata, tagliuzzate ben fino il tutto; indi amalgamate detto farsime, riempitene dei budellini grossi un dito, legateli, formatene tante salsiccie lunghe 80 millimetri, involgeteli in un po' di burro fuso, fateli cuocere alla graticola da ambe le parti, e serviteli con una salsa piccante ma non troppo acetata.

§ 53. **Bilordi alla crema** (Andouilles à la crême).

Triturate ben fino 160 grammi presciutto, uno scalogno, un pugillo di prezzemolo, due spicchi d'aglio; ponetele in una cazzeruola con un litro circa di crema e 326 grammi di mollica di pane tagliata a grossi dadi, lasciandola bollire fin' a tanto che la crema sia del tutto asciugata. Tagliate a dadini 108 grammi di poppa fresca di vitella scottata con altrettanta ventresca di majale; mescolate tutto assieme con due tuorli d'uova, sale, pepe in polvere e noce moscata, formandone una sola pasta: riempitene le budella che siano grosse un dito e ben proprie: legatele, tenendo i bilordi lunghi 80 millimetri, fateli cuocere per un quindici minuti con brodo e latte ed un piccol mazzetto (vedi): in seguito fateli cuocere alla gratella da ambe le parti e serviteli.

§ 54. **Delle spalle e dei filetti di porco**
(Des épaules et des filets de porc).

Le spalle ed i filetti si mettono a marinare come abbiamo detto del presciutto (vedi maniera di salare il presciutto), lasciandoli in marinatura per otto o dieci giorni. Levate che siano dalla marinatura, istacchettate loro qualche pezzettino di cannella intiera. Mettete le spalle nelle vesciche cucendole ben unite, e i filetti nei grossi budelli legandoli ben stretti, formandovi una specie di rete collo spago, e trapuntandoli un pochettino. Collocateli in un luogo asciutto a stagionare: dopo tre mesi saranno buoni. Il filetto si serve generalmente crudo tagliato a sottili fette. La spalla si pone a dissalare, mettendola a bagno nell'acqua per ventiquattro ore; indi

cuocesi in una pentola per tre ore circa con un mazzetto (vedi), lasciandola poi venir fredda nel suo intinto. Si serve anche calda, con sotto dei legumi o *purée* di verdure.

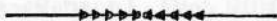
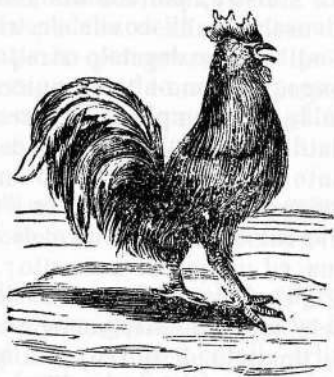
§ 55. Metodo per conservare lungo tempo i salumi, come: presciutti salami, ecc.

(Moyen pour conserver long-temps les viandes salées, comme jambons, saucissons, etc.).

Fatto bollire un litro di vino bianco con 170 grammi di colla, stendetene quanto basta su della carta bianca forte, e lasciatevela quasi asciugare; indi involgete quel salume che vorrete conservare. Fate poi una pasta composta di un terzo di farina di melicotto e due terzi di creta, amalgamando il tutto con quantità sufficiente del suddetto liquido. Di tale pasta servitevi per coprire leggermente tutta la carta della grossezza di 14 millimetri. Attaccate poi i salumi così disposti in un luogo a dodici gradi di calore, facendoveli asciugare, indi poneteli in luogo fresco ed asciutto. In questa guisa i salumi si conserveranno lungamente.

§ 56. Osservazioni sopra la composizione dei salumi

(Observations sur la composition des saucissons).

Per riguardo ai salumi, e tanto più per quelli che vogliónsi conservare, sono necessarie le seguenti avvertenze: 1.° Bisogna fare la scelta di ottimi majali ben nudriti, perchè tantissime volte accadde di rovinare i salumi atteso che furono ingrassati con cattivi alimenti. 2.° Bisogna ben amalgamare la pasta, onde ne resti un corpo ben unito; diversamente restandovi dei vuoti, ne avverrebbe il rancidume. 3.° Il luogo della stagionatura sia fresco ed asciutto, in modo però che nel verno non vi sia pericolo di gelo. 4.° Se nel salume si mette del vino, è più sicura la sua conservazione. 5.° I bilordi (budella), che serviranno ad insaccare i salumi, debbono essere ben lavati con acqua ed aceto in modo che non abbiano alcun odore, avvertendosi ancora che, se dovranno servire per salumi da conservarsi, bisognerà eziandio immergerli nel vino, lasciandoli poi sgocciolare.

CAPITOLO OTTAVO

DEL POLLAME (*DE LA VOLAILLE*)

Diverse sono le qualità dei polli di cui si fa uso nella cucina, cioè il pollastrino novello, che è il più piccolo ed il più prelibato, il miarolo, che è di mezzana grossezza, il pollo grasso ed il pollo comune. Le sue carni devono essere bianche e pastose e non troppo grasse. Per ottenere dei buoni polli purgati e saporiti, bisognerà tenerli almeno ben nutriti per un venti giorni in capponaja.

§ 1. **Pollo bollito** (Poulet bouilli).

Spiumate un pollo, abbrustolatelo e pulitelo bene dalle piumicole che può avere. Fate un taglio di dietro al lungo del collo, levate leggermente il cannello e la borsa (gozzo) dello stomaco, sopprimete il collo, lasciandovi la pelle. Indi introducete l'indice da questa parte, e colla punta di esso cercate di distaccarne le reni: rivolgete poi il pollo, fategli un piccol taglio all'ano e levatene leggermente tutte le interiora: introducetevi la punta di un coltello senza però rovinar la pelle e cercate di rompergli l'osso dello stomaco, levandone il pezzo più acuto; sopprimete le zampe e la punta delle ali, collocando l'estremità di queste appoggiata sulla schiena; indi prendete il pollo colla mano sinistra, appoggiando da una parte il pollice, dall'altra le quattro dita, e colla destra disponete le coscie in modo che restino ben compresse ai fianchi: tenetele ferme colla mano sinistra, e colla destra prendete l'ago grosso di cucina con spago, infilate l'ago alla metà dell'ala

sinistra colla pelle del collo; internatelo nel corpo e fatelo sortire dalla coscia sinistra, puntate nuovamente la coscia all'estremità, fatelo uscire dalla coscia destra; indi ripassate l'ago dalla coscia all'ala, e legatelo strettamente colle due estremità dello spago. Vi sono altre maniere di legare il pollame, ma questa è la più semplice. È necessario il saper disporre bene i volatili, tanto più quando devonsi servire intieri. Mettete intanto una noce di burro in una cazzeruola, stemperatelo un momento al fuoco con un cucchiale da bocca di farina, bagnatelo subito con un litro di brodo digrassato, mezzo litro d'acqua ed un piccol mazzetto; ponetevi il pollo, e dopo tre minuti d'ebollimento, levatelo e con un tovagliolo nelle mani, forbitelo leggermente, sopprimete i piumicoli che vi fossero ancora, untatelo di burro, indi ponetelo a sobbollire a perfetta cottura. Servitelo semplice su di un piatto, o guernito di qualche verdura.

§ 2. **Pollo fritto alla veneta** (Poulet frit à la vénitienne).

Tagliate un pollo crudo in otto pezzi, poneteli in una terrina marinandoli con sale ed il sugo di mezzo limone, indi involti nell'uovo battuto, e poi nella farina, fateli friggere nella frittura bollente, e cotti a color biondo, serviteli sopra una salvietta guerniti di salvia o prezzemolo fritto.

§ 3. **Pollo triffolato** (Poulet à la sauce d'anchois).

Fate fondere in una cazzeruola una noce di burro, altrettanto d'olio d'olivo, aggiungetevi un triturato di un'acciuga, uno spicchio d'aglio, un pizzico di funghi e di prezzemolo; mescolate e fatelo soffriggere un istante, indi ponetevi un pollo già cotto a lesso, tagliato in otto pezzi; fatelo saltare un minuto, indi ammollatelo con mezzo quintino di vino bianco ed un mezzo mestoletto di spagnuola, unendovi un po' di sale ed uno scrupolo di spezie. Sobbollite per un quarto d'ora circa, digrassate, ed al punto di servirlo, aggiungasi il sugo di un quarto di limone.

§ 4. **Polli marinati** (Poulets marinés).

Tagliate a pezzettini nelle sue giunture dei polli bolliti o cotti allo spiedo soppressane la pelle, metteteli in una terrina con 14 grammi di olio, sale, il sugo di un bel limone, del

prezzemolo triturato, un pizzico di pepe: lasciatelo marinare per qualche ora. Fate intanto della pasta a friggere (vedi nel capit. II), mettete la padella della frittura al fuoco (vedi nel capit. II), involgete pezzo per pezzo nella pasta, deponendolo nella frittura bollente, e quando avran preso un bel colore, serviteli sopra una salvietta con un pugillo di prezzemolo intiero fritto.

§ 5. Polli al riso in timballo alla genovese
(Poulets aux riz à la génoise).

Prendete due polli abbrustolati e ben appropriati, e tagliateli a pezzetti per le loro giunture. Mettete intanto in cazzeruola 56 grammi di burro, una cipolla triturata finissima, fatela soffriggere, mischiando finchè comincierà a prender colore: allora bagnatela con due mestolate fra brodo e sugo, deponetevi i pezzetti di pollo, aggiungete un pugillo di funghi o tartufi affettati con uno scrupolo di spezie, sobbollite il tutto quasi a perfetta cottura e in seguito aggiungete 180 grammi di riso, cuocetelo come il risotto alla milanese per quattordici minuti, unendovi del sugo, qualora fosse troppo asciutto. Intanto apparecchiate un berretto (stampo), untatelo di burro soffritto, imboraggiatelo di pane grattuggiato, indi versatevi il riso con precauzione, e riempito l'imbuto, mettetelo nel forno o frammezzo a braci non tanto forti, avvertendo che quando avrà preso un color giallognolo abbiate a ritirarlo e tenerlo al caldo. Rivolgete il timballo sopra un piatto inaffiandolo di un buon sugo concentrato, e aggiùngendovi, se si vuole, una guernitura alla finanziera.

§ 6. Polli alla marengo (Poulets à la marengo).

Tagliate due polli teneri come al § precedente, soffriggeteli per dieci minuti circa in cazzeruola con 100 grammi circa di olio sopraffino, salateli, fategli prendere colore da ambe le parti, indi collocate la cazzeruola coperta su ceneri braciate, lasciando cuocere i pezzi perfettamente. Cinque minuti prima della compiuta cottura dei polli, vi aggiungerete 110 grammi di tartufi o funghi affettati mischiandoli con essi. Collocate i pezzi di pollo sul piatto in corona coi funghi o tartufi. Fate intanto ridurre un mestoletto di salsa italiana (vedi nel capit. II), stemperatevi assieme un pochettino dell'olio, ove sono stati cotti i polli, poco per volta acciocchè la salsa

si trovi ben legata, unitevi il sugo di un quarto di limone, versatela sopra i polli e contornate il piatto di crostoni di pane tosto. Serviteli fumanti.

§ 7. **Polli alla serpentaria** (Poulets à l'estragon).

Triturate ben fino un pugillo di belle foglie di serpentaria fresca, manipolatela con un mezz'uovo di burro crudo, e introducetela nel corpo di due polli già forbiti ed imbrigliateli. Apparecchiate in una cazzeruola sei sottili fette di lardo, una cipolla tagliata a grosse fette, una carota, un ramicello di serpentaria senza foglie, quattro chiovi di garofano, mezzo litro di brodo: collocatevi i polli coperti di un tondo di carta, cuoceteli a perfetta cottura; indi digrassate il liquido e passatelo allo staccio. Ponete due terzi di liquido in un tegame con due cucchiai da bocca di aceto, fatelo ridurre a siroppo, unitevi un mestoletto di spagnuola, con qualche foglia di serpentaria tagliata in quattro pezzi, ponete i polli sul piatto, versandovi sopra la detta salsa. Nella stessa foggia si preparano le pollastre, i capponi, i gallinacci, ecc.

§ 8. **Polli all'italiana** (Poulets à l'italienne).

Tagliate per membra due polli, infarinateli, fateli soffriggere in tegghia con 90 grammi di burro, e preso colore da una parte, rivolgeteli dall'altra. Bagnate in seguito con un bicchieretto di vino bianco, unitevi un pugillo di triturato fra prezzemolo, funghi ed uno spicchio d'aglio, riducete ben ristretto, indi versatevi un mestoletto di brodo ed un cucchialetto di salsa tomatica con uno scrupolo di spezie. Coprite la tegghia col coperto e lasciateli cuocere lentamente. Compita la cottura, digrassate la salsa. Collocate i polli in corona sopra il piatto, spruzzate il sugo di mezzo limone nella salsa e versateli sopra i polli.

§ 9. **Polli in salsa tomatica alla francese**
(Poulets en sauce pommes d'amour à la française).

Dopo aver fiammeggiato due polli, vuotateli dalla parte del collo, togliendo pure l'osso dello sterno. Manipolate 30 grammi di burro con sale, due grani di pepe ed il sugo di un limone: messo questo nei polli, cuciteli in modo d'impedire che non ne sorta il burro aromatizzato: metteteli in una

poêle (vedi capit. II), e dopo un'oretta di ebollizione, sgocciolateli e serviteli sopra una salsa di pomi d'oro.

§ 10. **Polli in fricassea** (Fricassée de poulets).

Tagliate a pezzi due polli per le giunture, immergeteli nell'acqua per un'ora circa onde averli ben bianchi, in seguito sgocciolateli e date loro una leggera ebollizione nell'acqua, colateli e sopprimete le ossa nude. Ponete intanto in una cazzeruola 56 grammi di burro, stemperatelo con un cucchiale di farina, che scioglierete con un mezzo litro di brodo, aggiungetevi un piccol mazzetto, indi, dopo qualche ebollimento, ponetevi i suddetti pezzi di pollo, facendoli cuocere a piccol fuoco. A compita cottura, levate il mazzetto di legumi, digrassate la salsa, aggiungetevi dei funghi tagliati a dadicciuoli o delle piccole cipolline bianche bollite nell'acqua e cotte, riducendo il tutto a densa salsa. Fate sciogliere in una terrina due rossi d'uova, col sugo di mezzo limone, uno scrupolo di noce moscata grattuggiata ed un pizzico di prezzemolo triturato, stemperandoli a poco a poco con un po' di salsa. Versatela in seguito nella cazzeruola ritirata dal fuoco, formandone un sol corpo e correggetela di sale. In seguito riponete la cazzeruola per un istante sull'angolo del fornello, mischiando l'interno col mestoletto ed avvertendo che non bolla. Collocate poi le membra dei polli sul piatto coperti della salsa, contornatele di crostoni di sfogliata o di pane tosto al burro. Questo piatto si può guernire con dei gamberini, creste, animelle, ecc.

§ 11. **Polli alla cavaliera** (Poulets à la chevalière).

Appropriati due bei polli in carne, levatene i quattro petti intieri, lardellateli con dei piccoli lardelli di lardo; fateli cuocere in una cazzeruola con un mestolo di *consommé*, riducendoli a glasso. Prendete il rimanente del pollo, cioè le ali e le coscie, e sopprimete l'osso delle giunture. Ponete in un'altra cazzeruola 100 grammi di burro, fatelo dileguare; indi collocatevi le coscie e le ali in bell'ordine acciò mantengano una bella forma nel prendere il caldo: fatele friggere a fuoco moderato per otto minuti; in seguito saltateli, aggiungetevi un cucchiale di farina, rimuovete bene il tutto, versandovi un cucchialetto di brodo caldo e due di vellutata (vedi questa salsa), quattro ramicelli di prezzemolo legato, una cipolletta trapunta di quattro chiovi di garofano ed uno scrupolo di spe-

zie. Coprite la cazzeruola e compite la cottura. Digrassate allora il liquido e sopprimete il prezzemolo e la cipolla; mettete pezzo per pezzo in un'altra cazzeruola, passatevi sopra la salsa allo staccio, aggiungendovi 56 grammi di lingua salata tagliata a piccoli cuori ed altrettanto di cocomeretti verdi affettati garbatamente, con qualche fetterella di tartufo. Restringete la salsa se fosse troppo lunga, correggetela di sale, legate il tutto con due tuorli d'uova ed il sugo di mezzo limone. Allestite il piatto, mettendo le coscie ed i petti in corona.

§ 12. **Capitolata di pollo** (Capitolade de poulet).

Prendete due polli freddi cotti allo spiedo e piuttosto grossi, e tagliateli in dieci pezzi nelle sue giunture. Mettete in una cazzeruola un pezzetto di burro con un triturato di 28 grammi di funghi, un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio di scalogno; fatelo appena soffriggere, indi aggiungetevi un cucchialetto di farina, stemperatela e bagnate con un quintino di vino bianco buono, tre quintini di brodo ed uno scrupolo di spezie. Fate sobbollire la salsa per un quarto d'ora; indi digrassatela, ed unitevi i pezzetti di pollo, lasciandoli sobbollire per una mezz'ora. Fate nove crostoni di pane tosto, con cinque formate la stella in mezzo al piatto, collocandovi sopra sei pezzi di pollo. A questi pezzi sopraponete gli altri quattro crostoni, e su di essi collocherete gli altri pezzi, indi copriteli colla salsa.

§ 13. **Filetti di pollo alla milanese** (Filets de volailles à la milanaise).

Togliete i filetti di quattro polli, sopprimetene i nervi e l'epidermide, batteteli un poco onde allargarli. Sbattete due uova con una noce di burro fuso ed un pizzico di sale, immergete i filetti ed imboraggiateli nel pane grattuggiato, fateli friggere di bel colore da ambe le parti in una tegghia con 100 grammi circa di burro, metteteli sopra un piatto in corona, versandovi nel mezzo un po' di salsa italiana ridotta (vedi questa salsa nel capit. II).

§ 14. **Filetti di pollo alla minuta** (Filets de volailles à la minute).

Abbiate sei bei filetti come i precedenti, infarinateli e fateli soffriggere con 56 grammi di burro in una tegghia tanto da una parte quanto dall'altra, senza lasciar loro prendere colore, levatene l'unto, unitevi un mestoletto di brodo ed al-

trettanto di spagnuola o vellutata, aggiungete un'animella di vitello, dei filoni tagliati a pezzettini, delle creste, dei rognoni di gallo, ecc. già cotti al bianco. Fate ridurre il tutto, e in seguito aggiungete un pizzico di prezzemolo, uno scrupolo di noce moscata rapata e qualche fetterella di tartufo o fungo. Al punto di servirli, vi unirete il sugo d'un quarto di limone. Si può servirli anche con una sola guernizione.

§ 15. Majonnese di polli novelli all'italiana
(Mayonnaise de poulets nouveaux à l'italienne).

Prendete quattro polli novelli cotti allo spiedo e freddi, spiccatene le coscie, le ali ed i filetti, e ben pareggiati col coltello, metteteli in una terrina a marinare con sale, pepe, aceto, un pizzico di prezzemolo, uno spicchio di scalogno e due foglie di serpentaria triturati: coprite la terrina e lasciate compiere la marinatura per qualche ora. Prendete intanto otto lattughe cappuccine, sopprimetene tutte le foglie verdi, levate a ciascuna il cuore, riducetele tutte alla medesima grossezza e lunghezza, tagliandone un pochettino l'estremità, ed immergetele nell'acqua fresca. Parimenti, tagliate a filettini un pugnetto di foglie bianche di lattughe ben lavate, e marinatele con due cucchiai da bocca di aceto forte e sale. Indi levate i polli dalla terrina e metteteli sopra una salvietta a sgocciolare. Intanto apparecchiate un berretto liscio sopra il ghiaccio, versando in esso un dito di gelatina grassa, e lasciate congelare. In seguito collocando i polli su di essa in corona, ponete nel mezzo le lattughe acetate e sgocciolate in una salvietta. Riempite poi poco alla volta il berretto di gelatina, e lasciatelo ben congelare. Mezz'ora prima di servirla, fate intiepidire l'esterno del berretto, rovesciandolo su di un piatto. Coprite detta gelatina di una consistente majonnese bianca (vedi cap. II), e colla lama del coltello solidatela bene in ogni parte; indi forbite quattro belle acciughe, fendetele pel mezzo, sopprimetene le scaglie, tagliatele a filettini nella loro lunghezza, dando a tutte una stessa forma. Con queste farete quel disegno che più vi aggrada sopra la majonnese; circondatela poi di una guernizione in uova (vedi decorazioni, cap. II), framezzate di cuori di lattughe ben sgocciolate dall'acqua, e coronate finalmente il piede della majonnese di bei crostoni di gelatina. Si ponno guernire queste majonnesi con funghetti, cocomeretti, capperi nell'aceto. Nella stessa maniera si allestiscono le majonnesi di cervelle, di quaglie, ecc.

Volendosi usare un metodo più semplice, preparate i polli come si disse di sopra, lasciandoli marinare un pajo d'ore, metteteli in corona sopra il piatto, copriteli di una buona salsa majonnese (vedi nel cap. II), contornateli di uova dure e di cuori di lattuga, ponendo nel mezzo della gelatina acidetta triturata, la quale però anche si può sopprimere.

§ 16. Filetti di polli allo scarlatto in majonnese
(Filets de poulets à l'écarlate en mayonnaise).

Spiccate otto bei filetti di polli teneri, sopprimetene i nervi e l'epidermide, spianateli leggermente, fateli soffriggere in tegame a fuoco vivo d'ambe le parti senza lasciarli colorire, salateli e collocateli asciutti framezzo a due coperti onde averli di forma piatta. In seguito contornateli, tagliandoli col coltello onde dare a tutti la stessa forma, e con della lingua allo scarlatto tagliata a fette, fatene tanti pezzi simili ai filetti. Apparecchiate un piatto con salvietta, fate uno zoccolo ovale o rotondo di gelatina di carne, lasciandovi un vano nel mezzo. Sopra questo zoccolo metterete in corona un filetto e una fetta di lingua, e così di seguito, glassandoli leggermente al pennello. Contornate il piatto di eleganti crostoni in gelatina, versando nel mezzo una majonnese bianca o verde (vedi questa salsa al cap. II).

§ 17. Polli ai tartufi (Poulets aux truffes).

Prendete due polli, vuotateli dalla parte anteriore, togliendo l'osso dello sterno (carcasso). Indi ponete in una cazzeruola 56 grammi di burro e 84 grammi di lardo raschiato, 120 grammi di tartufi tagliati a dadi grossi, un pizzico di prezzemolo, uno scrupolo di spezie ed una presa di sale: riempitene il pollo, cucitelo, legatelo con ispago, lardellategli lo stomaco, involgetelo in carta unta di burro spolverizzata di sale, fatelo cuocere allo spiedo, pilottandolo sovente. Un quarto d'ora prima di levarlo, scioglietelo dalla carta e fategli prender colore; indi servite a parte in una salsiera un pochetto di salsa spagnuola ridotta e bollita assieme ad un tartufo nero pelato e tagliato a dadicciuoli.

§ 18. Pollo lardellato allo stuffato (Poulet piqué à l'étuffade).

Prendete un bel pollo già ben appropriato, lardellatelo con dei lardelli di lardo o presciutto, ponetelo in una cazzeruola,

nella quale avrete disposto al fondo delle sottili fette di lardo, 60 grammi di burro, una mezza cipolla tagliata grossa, qualche ritaglio di carni, quattro fette di carota, quattro chiovi di garofano, sale e spezie ed un ramicel di sedano; fate il tutto soffriggere a fuoco moderato, lasciandogli prendere colore, versatevi in due riprese un mezzo bicchiere di vino bianco, e quando vedrete che il fondo avrà preso un color rossigno, bagnatelo con una mestolata di brodo, aggiungendo 28 grammi circa di burro manipolato nella farina onde legare la salsa: coprite la cazzeruola con un foglio di carta e col rispettivo coperto, lasciandolo bollire poi a compiuta cottura. In seguito digrassatelo, collocate il pollo in un'altra cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio: restringete un po' la salsa e servitelo fumante. Si serve pure con ogni sorta di verdure, ovvero con 120 grammi di piccoli maccheroni cotti prima lessati e messi a sobbollire per otto minuti nella salsa, aggiungendovi uno scrupolo di noce moscata ed un pugillo di formaggio. Allora porterebbe il nome di *pollo alla napoletana*.

§ 19. **Polli alla contadina** (Poulets à la villageoise).

Posto in una cazzeruola 60 grammi di burro con 60 grammi di olio d'ulivo, collocatevi due polli tagliati a pezzi per le sue giunture e infarinati, fateli rosolare tanto da una parte quanto dall'altra, lasciando loro prendere un bel colore, salateli, unitevi uno scrupolo di spezie, versatevi un mestoletto di brodo, aggiungetevi due carote ed un mezzo sedano, amendue tagliati a bastoncini, non che tre cipolle tagliate a grossi dadi. Coprite la cazzeruola con sopra e sotto delle ceneri calde, sobbollite finchè al toccarli colle dita li troverete teneri; allora digrassateli, correggeteli di sale e serviteli fumanti sul piatto, circondati dei loro legumi.

§ 20. **Pollo allo spiedo per entrata** (Poulet à la brôche pour entrée).

Dopo aver pulito e fiammeggiato un bel pollo grosso, vuotatelo dalla parte dello stomaco e lavatelo bene. Indi manipolate 28 grammi di butirro col sugo di un limone, del sale ed un pizzico di prezzemolo e qualche foglia di serpentaria, il tutto triturato. Collocatelo nell'interno del pollo; indi fregate bene lo stomaco del pollo stesso con un mezzo limone, asciugandolo con un lino. In seguito preparatelo in un foglio

di carta unto di burro, spolverizzato di sale e coperto con delle fette di limone (levatone il bianco) e con delle sottili fette di lardo. Incartocciatelo, ponetelo sullo spiedo a cuocere per un'oretta, poi togliete la carta e servitelo sopra un piatto con un poco di sugo chiaro concentrato, o con qualche guernitura (vedi cap. II).

§ 21. Piccoli aspic di filetti, creste e granolini di pollo
(Petits aspics de filets, crêtes et rognons de coq).

Spiccate i filetti a tre polli novelli, sopprimendone l'epidermide; così pure apparecchiate una dozzina di belle creste di gallo, le quali, dopo che saranno state poste un istante nell'acqua bollente, colerete subito e sopprimerete la pellicola di cui sono coperte, mettendole nell'acqua fresca e tagliando poscia loro le punte. Preparate al fondo di una cazzeruola due fettine di lardo, collocandovi sopra le creste ed i filetti, aggiungetevi quattro chiovi di garofano, il sugo di un limone, una fraschetta di prezzemolo, una carota, del sale, un bicchiere di vino bianco ed altrettanto di brodo. Coprite il tutto con un tondo di carta e col coperto; fatelo bollire lentamente per tre quarti d'ora; in seguito unitevi due dozzine di granolini di gallo, ed appena sobbollito, lasciate il tutto venir freddo nel suo intinto.

Allora apparecchiate dodici piccoli stampini rotondi, larghi due dita e mezzo ed alti tre circa; poneteli sopra del ghiaccio pesto, indi versate in ciascuno un dito di gelatina grassa (vedi nel cap. II) e lasciatevela congelare, decorate il fondo con dei tartufi, lingua salata e pistacchi, assicurateli con due cucchiai da bocca di gelatina: disponete poi in ciascuno un filetto di pollo, due granolini, una cresta e qualche fetterella di tartufo; versatevi di bel nuovo della gelatina poco alla volta, riempiendoli perfettamente e lasciandoli congelare bene. Al punto di servirli, immergete l'esterno degli stampini nell'acqua tiepida, indi collocateli sopra un piatto con salvietta, formandone una piramide e contornando poi il piatto di bei crostoni di gelatina. Si fanno pure degli aspic con stampi grandi.

§ 22. Coscie di polli alla reale (Cuisses de poulets à la royale).

Prendete sei coscie di polli, disossatele senza romperne la pelle, lasciandovi però unito un pezzetto d'osso dello stinco.

Prendete un po' di farsa (*caneffe*) di vitello (vedi nel cap. II); unitevi assieme 56 grammi per qualità di tettina di vitella cotta, di presciutto cotto e di tartufi bianchi, il tutto tagliato a dadicciuoli; amalgamateli nella farsa, unendovi una dozzina di pistacchi verdi pelati ed un mezzo bicchiere di vino di Marsala. Riempite le coscie con questo farsime, indi cucitele coll'ago acciò non sorta il contenuto mentre cuociono. Apparecchiate intanto nel fondo di una cazzeruola sei sottili fette di lardo, due di presciutto, mezza bottiglia di Marsala, un litro di brodo, quattro chiovi di garofano ed un piccolo mazzetto (vedi cap. II), indi deponetevi le suddette coscie; ed appena la cazzeruola comincia a bollire, levatele una ad una, e con una salvietta pulitele bene, untandole leggermente con un po' di burro. Terminata l'operazione, copritele con un tondo di carta butirrata e col coperto. Sobbollitele per un'ora circa; indi fate loro sul piatto un piccolo zoccolo di risotto bianco (vedi nel cap. I), appoggiandovi sopra le coscie in bell'ordine e versando nel mezzo una guernitura alla finanziera (vedi cap. II), ridotta con un mezzo bicchieretto di vino forestiere. Glassatele e contornatele di bei crostoni di pane tosto.

§ 23. **Polli fritti semplici** (Poulets frits simples).

Tagliate a pezzetti nelle giunture due pollastrelli teneri, batteteli, ma leggermente onde non ischiacciarne le ossa. Fate dileguare 120 grammi di burro, involgetevi i suddetti pezzetti, indi rotolateli nella farina, immergeteli nell'uovo battuto con un pizzico di sale, imboraggiateli di pane, indi fateli friggere lentamente nel burro in una tegghia con qualche foglia di salvia, facendo loro prender colore da ambe le parti. Collocateli in corona su di un piatto aspersi di un po' del loro burro con limone a parte.

§ 24. **Pollo alla tartara** (Poulet à la tartare).

Dopo aver ben forbito un pollo, fendetelo nel mezzo, sopprimendone le zampe ed il collo; fatelo soffriggere per sei minuti in una tegghia con 55 grammi di burro ed una piccola fraschetta di prezzemolo, con una sottil fetta di cipolla triturata, uno scrupolo di pepe e sale. Un quarto d'ora prima di servirlo, esponetelo sulla gratella, facendolo cuocere di bel colore d'ambe le parti. Servitelo poi sul piatto sopra una

salsa alla tartara, la quale consiste nel fare un pochettino di majonnese, aggiungendovi un cucchialetto di senape, uno scrupolo di pepe di Cajenne, ed un cocomeretto nell'aceto triturato.

§ 25. **Pollo alla crapotina** (Poulet à la crapotine).

Preparate un pollo come si disse nel § precedente, battetelo un pochettino, indi deponetelo in una terrina con olio, sale e pepe, collocatelo sulla gratella a fuoco moderato, umettandolo di tempo in tempo con un ramicel di salvia bagnato nell'olio; e quando sarà cotto di un bel colore, servitelo con una salsa al burro d'acciuga, salsa verde o provinciale, ecc.

§ 26. **Croquis di pollo** (Croquettes de poulet).

Tagliate a minutissimi dadi della carne di un pollo cotto, 14 grammi di lingua salata (*écarlate*) o presciutto cotto, un piccol tartufo o fungo; ponete il tutto in tre bicchieri di salsa alemanna ben ridotta, ovvero di *béchemelle* bollente (vedi cap. II), sobbollendolo per un dieci minuti, indi aggiungetevi due rossi d'uova, uno scrupolo di noce moscata e del sale. Versate detta composizione su di un piatto grande, acciò venga fredda: in seguito fatene delle piccole polpettine o pallottoline, e tagliate con qualche piccolo coppa-pasta, involgetele nell'uovo battuto ed indi nel pane grattuggiato, fatele friggere nella frittura bollente (vedi cap. II) di bel colore, collocatele su di un piatto con salvietta in piramide, guernite di alcune fraschette di prezzemolo fritto.

§ 27. **Della pollastra e del cappone** (De la poularde et du chapon).

La bella pollastra ed il buon cappone non devono avere più di sei od otto mesi di età; le loro carni debbono essere bianche e ben ingrassate. Lasciansi ben affrollire secondo le stagioni. Si conosce il cappone quando è vecchio dagli speroni delle zampe lunghi, e la pollastra se al di dietro è rossa.

§ 28. **Cappone lessato** (Chapon au naturel).

Si prepara e si allestisce come il pollo: solamente gli si darà maggior tempo di cottura, secondo la sua età.

§ 29. Cappone a vapore (Chapon à la vapeur).

Allestito un bel cappone (vedi § 2 del pollo), lardellategli bene lo stomaco, indi preparate nel fondo d'una cazzeruola 80 grammi di sottili fette di lardo, altrettanto di presciutto e 60 grammi di burro, appoggiatevi sopra il cappone stesso, aggiungendovi una fronda di serpentaria (*estragon*), un ramicello di sedano, una carota tagliata a pezzi, del sale, mezzo bicchiere di Malaga ed un mezzo litro di brodo. Coprite la cazzeruola con sotto al coperto due fogli di carta, ed un piccol peso sopra il coperto stesso, onde non evaporizzi. Fatelo sobbollire per un'ora circa a piccol fuoco senza scoprirlo, in seguito digrassatelo, collocate il cappone in un altro recipiente, passandovi sopra la salsa allo staccio e restringendola un poco; collocatelo indi sul piatto coperto di salsa, ovvero tagliatelo alle giunture, mettendolo sul piatto in corona colla salsa semplice, oppure con qualche fetterella di tartufo. Contornate poi il piatto di alcuni crostoni di pane tosto, aggiuntovi il sugo di un quarto di limone ed una noce di burro stemperata nella salsa senza lasciarla bollire.

§ 30. Cappone arrosto al forno (Chapon rôti au four).

Allestito un cappone come il precedente, schiacciate e triturate quattro grani di ginepro, che amalgamerete assieme ad una noce di burro ed un pizzico di sale, ponendolo poi nell'interno del cappone. Indi fatelo soffriggere in una cazzeruola ovale con 170 grammi di burro e due sottili fette di lardo; salatelo e mettetelo nel forno piuttosto caldetto per un'ora ed un quarto circa, rivolgendolo di tratto in tratto: appena sarà asciugato il fondo, inumiditelo con un bicchiere di vino bianco: compitene la cottura e servitelo caldo o freddo, come vi aggrada. È cibo squisito, massime quando viene unito a qualche insalata.

Nella stessa foggia si allestiscono le pollanche, il dindo, le oche, ecc., regolandosi, quanto al tempo della cottura, in proporzione della loro grossezza.

§ 31. Cappone alla doube (Chapon en *doube*).

Generalmente per la *doube* si fa uso di capponi vecchi. Fiammeggiato, sventrato e ben lavato un grosso cappone, picchiettatelo d'ogni parte con dei piccoli chiovelli di lardo

e presciutto ripassati nella spezie, scottatelo un minuto nel brodo, forbitelo bene con salvietta, levandone i piumacei colla punta di un coltellino. Indi collocatelo in cazzeruola circondato di qualche ritaglio di carne di vitello o pollo, 150 grammi di cotiche di majale, due fettine di presciutto, quattro chiovi di garofano, mezza carota, una foglia di lauro, una fronda di prezzemolo, del sale e sei grani di pepe intero; versatevi due bicchieri di vino bianco, un litro di brodo, e schiumatelo bene. Coprite la cazzeruola, e fate cuocere il cappone per due ore consecutive a lentissimo fuoco fino a cottura compiuta, che conoscerete se comprimendone con due dita l'ala la troverete tenera al tatto. Collocate il cappone su d'un piatto a raffreddare, digrassate e passate il liquido per lo staccio in un'altra cazzeruola, restringetelo a metà, indi lasciatelo venir freddo. Posto poi sopra il ghiaccio, quando comincierà a congelarsi, versate il detto liquido sopra il cappone onde ottenerlo di un bel lucido brillante. Contornatelo di alcune foglie di crescione marinato con olio, sale, pepe ed aceto. Nella stessa maniera si allestisce il gallinaccio e la pollastra.

§ 32. Cappone ai tartufi (Chapon truffé).

Allestito e sventrato un cappone dalla parte dello stomaco, lavatelo bene. In seguito prendete 330 grammi di tartufi neri, scottateli bene e levatene leggermente la corteccia, la quale triturerete assieme alla grassa che avrete levata dal cappone, a 110 grammi di lardo, pestando il tutto nel mortajo e facendolo passare allo staccio. Ponete in una tegghia 56 grammi di burro, la suddetta farsa ed i tartufi a pezzi; conditeli di un pizzico di spezie e sale, fateli saltellare a lentissimo fuoco per dieci minuti circa e lasciateli raffreddare. Indi riempite il cappone dalla parte dello stomaco, cucitelo e legatelo, dandogli una bella forma; coprite lo stomaco con una larga fetta di lardo legata, involgetelo in un foglio di carta spalmata di burro e spolverizzata di sale, infilzatelo sullo spiedo, fatelo cuocere per un'ora a fuoco moderato, bagnandolo sovente con burro fuso; indi sopprimete la carta, fategli prender un bel colore, e servitelo fumante con una salsa ai tartufi in una salsiera a parte. Nella stessa foggia si prepara il gallinaccio, la pollastra e la pernice. In mancanza dello spiedo, si farà cuocere in una cazzeruola a fuoco lento con un pezzo di burro e sale, rivolgendolo di tempo in tempo, inumidendolo con qualche cucchialetto di brodo e facendogli prendere un bel color biondo.

§ 33. **Cappone in galantina** (Chapon en galantine).

Spiumate un grosso cappone senza danneggiare la pelle, in seguito fiammeggiatelo e pulitelo bene; fate un taglio lungo alla pelle del collo sino alla metà del dorso, e con un coltellino disossatelo diligentemente. Prendete 160 grammi di lingua salata cotta, 160 grammi di presciutto, 110 grammi di orecchia di majale a metà cottura, 170 grammi di noce di vitello, 120 grammi di ventresca, 150 di lombo di majale e 120 grammi circa di tartufi neri; tagliate il tutto a grossi dadi, collocandoli in una terrina. Fate poi un po' di farsa con 260 grammi di noce di vitello o filetti di pollo, 90 grammi di lardo ed un tartufo, pestando il tutto nel mortajo e riducendolo in un sol corpo. Indi ponete questa farsa nella terrina col suddetto composto, aggiungendovi 15 grammi di pistacchi scottati nell'acqua e pelati, o tre cocomeretti verdi tagliati a pezzetti, 6 grammi di spezie, del sale, della noce moscata grattuggiata e mezzo bicchiere di vino di Spagna o Marsala: amalgamate bene il tutto, formando un solo impasto. In seguito introducete la composizione nel cappone, riunite la pelle e cucitela. Allargata poi una salvietta, adagiatevi sopra la galantina, coprendola di alcune sottili fette di lardo e qualche fetterella di limone: fate rotolare la galantina nella salvietta, legatela alle due estremità, indi tutta strettamente dandole una forma lunga e rotonda. Collocatela in una cazzeruola, al cui fondo avrete messo qualche fetterella di lardo e presciutto, dei ritagli di carne, un piede di majale e due di vitello tagliuzzati. Coprite la galanlina di brodo, aggiungendovi un piccolo mazzetto (vedi nel cap. II) e quattro chiovi di garofano. Ponetela al fuoco, schiumatela bene, e fatela cuocere per due ore e mezza circa a piccolo fuoco, lasciando poi venir fredda la galantina nel suo intinto. In seguito collocatela su di un piatto: fate sobbollire il liquido, passatelo allo staccio, indi digrassatelo, ripassatelo alla salvietta e chiarificatelo come abbiamo detto della gelatina grassa (vedi capitolo II). Servite poi la galantina su di una salvietta, od intiera od a fette, contornata di crostoni di gelatina e coprendola di gelatina tagliuzzata.

§ 34. **Pollastra alla fiamminga** (Poularde à la flamande).

Abbrustiata, forbita e sventrata una pollastra, legatela col filo e fatela cuocere in un *poêle* (vedi cap. II) per un'oretta

circa, e cotta, servitela su di un piatto, glassatela al pennello e contornatela di una guernitura alla fiamminga (vedi questa nel cap. II).

§ 35. **Pollastra all'olandese** (Poularde à l'hollandaise).

Abbrustiata una pollastra, vuotatela dalla parte dello stomaco e lavatela bene. Fate un piccolo triturato con un pugillo di prezzemolo, qualche foglia di serpentaria (*estragon*): manipolatelo con 50 grammi di burro, il sugo di un limone, e del sale; cucitela e legatela col filo; coprite lo stomaco con due sottili fette di lardo spolverizzate di sale, involgetela in un doppio foglio di carta spalmata di burro, collocatela sullo spiedo, fatela cuocere per un'ora ed un quarto, bagnandola sovente con del burro fuso; scioglietela dalla carta e dal filo, versate sul piatto un po' di salsa olandese acetata (vedi cap. II), adagiandovi sopra la pollastra.

§ 36. **Pollastra farsita alla milanese** (Poularde farcie à la milanaise).

Pelate dodici noci, aggiungetele a 160 grammi di midolla di bue, 100 gramma di buon formaggio lodigiano grattuggiato, uno scrupolo di noce moscata, un pizzico di spezie, 75 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, due tuorli d'uova e un poco di sale. Pestate il tutto nel mortajo facendolo passare allo staccio. Allestite una pollastra, vuotatela dalla parte dello stomaco, indi riempitela con questo farsime, cucite bene tanto la pelle dello stomaco quanto l'apertura anale. Indi soppresse le zampe, legatela con filo, dandole una forma garbata. Fatela cuocere in una cazzeruola con due litri circa di brodo ed un piccolo mazzetto (vedi), tenendo la stessa regola del pollo bollito (vedi § 1): dategli un'ora circa di cottura e servitela semplice o contornata di maccheroni o lasagne condite al sughillo.

§ 37. **Pollastra alla regina** (Poularde à la reine).

Allestita e forbita una pollastra, fatela cuocere in cazzeruola con quattro fette di lardo, un litro e mezzo di brodo buono, un piccolo mazzetto, e cotta che sia, lasciatela venir fredda nel suo intinto. Allora colla punta di un coltello fate in maniera di praticare alla pollastra un buco ovale alla parte dello stomaco, e colla carne soppressa, fatene una farsa

cotta (vedi nel cap. II), con cui empirete il detto vano, dandole ancora quasi la forma primiera e coprendola poi con una bella fetta di lardo che farete starvi attaccata per mezzo di stuzzicadenti. Ponetela in un tegame con una mestolata del suo brodo, collocatela nel forno o sotto un coperto con brace ardenti per tre quarti d'ora circa, indi mettetela sul piatto asciutta. Ponete in una tegghia un mestoletto di salsa vellutata, riducetela a salsa ristretta, e ritirata dal fuoco, aggiungetevi una noce di burro, un rosso d'uovo ed il sugo di un quarto di limone: amalgamatela bene senza lasciarla bollire, indi versatela sopra la pollastra.

§ 38. **Pollastra al riso** (Poularde au riz).

Allestita una pollastra come sopra, legatela con filo, indi datele una bollita nel brodo e forbitela bene con la salvietta sopprimendone i piumacei. In seguito, fatela cuocere in una *poêle* (vedi cap. II). In un' altra cazzeruola fate un risotto bianco con 160 grammi di riso ed un litro di *consommé* o brodo, mischiandolo di tratto in tratto, e dopo diciotto minuti di ebollizione, ritiratelo dal fuoco, unitevi 50 grammi di burro crudo, altrettanto di formaggio lodigiano grattuggiato ed uno scrupolo di noce moscata; mischiate bene il tutto onde manteccarlo, e correggetelo di sale. Fate un bordo sovra il piatto col riso, collocandovi nel mezzo la pollastra sciolta dal filo, contornatela di dodici piccole fette di presciutto cotto o lingua salata, glassatela bene e fate infine scorrere sopra il riso un cucchialetto di sugo concentrato.

§ 39. **Pollastra alla veneziana** (Poularde à la vénitienne)

Allestita e legata con filo una pollastra, ponetela in cazzeruola con un litro di brodo o *consommé,* mezzo bicchiere di vino di Madera, quattro chiovi di garofano. Coprite la cazzeruola e fatela sobbollire per un' ora circa a compiuta cottura. Intanto sgusciate trentasei ostriche fresche e ponetele in una terrina colla loro acqua. In un cazzeruolino mettete 30 grammi di burro, ed appena dileguato, stemperatelo con un cucchiale da bocca di farina bianca, versatevi all'istante le ostriche col loro liquido, mischiatelo con un mestoletto, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo triturato, il sugo di un limone ed uno scrupolo di pepe, facendo il tutto sobbollire per cinque minuti. Collocate la pollastra

sciolta dal filo ed asciutta sul piatto; legate le ostriche con due tuorli d'uova, senza lasciarle più bollire e versatele al contorno di essa.

§ 40. **Pollastra alla giardiniera** (Poularde à la jardinière)

Si fa cuocere la pollastra come si disse del pollo stuffato; indi la si mette sul piatto attorniata di una guernitura alla giardiniera.

§ 41. **Pollastra alla finanziera** (Poularde à la financière).

Si allestisce una pollastra nella *poêle* (vedi nel capit. II); indi collocasi su di un piatto asciutta, attorniandola di una guernitura alla finanziera.

§ 42. **Pollastra in salsa piccante** (Poularde en sauce piquant).

Ponete in una tegghia 60 grammi di burro, ed appena soffritto, collocatevi sopra una pollastra tagliata per membra, battute leggermente ed infarinate; fate prendere colore ai pezzi da ambe le parti, indi inumiditeli con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciandolo ridurre e aggiungendo in seguito una mestolata di brodo, una noce di rosso bianco (vedi), del sale ed uno scrupolo di spezie. Coprite la tegghia e lasciatela sobbollire per una mezz'ora, indi collocate i pezzi asciutti in altro recipiente colla salsa allo staccio, unitevi un piccolo triturato di prezzemolo, un funghetto, un cocomerino nell'aceto ed un pizzico di capperi interi; compitene la cottura e digrassatelo. Mettonsi poi i pezzi sul piatto in corona, coperti di detta salsa ridotta.

§ 43. **Pollastra all'inglese** (Poularde à l'anglaise).

Fendete il dorso ad una tenera pollastra senza distaccarlo, indi sopprimetene le zampe, facendo entrare l'estremità dell'osso della coscia ai lati della pollastra; copritela con una salvietta e spianatela col batticarne. Ponete in tegghia un pezzetto di burro, fate soffriggere la pollastra tanto da una parte quanto dall'altra, spolverizzatela di sale e di uno scrupolo di pepe; indi levata dal fuoco, involgetela nella mollica di pane grattuggiato e ripassata in due uova battute assieme ad un po' di burro nella tegghia: rivolgetela nuovamente

nel pane grattuggiato, esponetela sulla graticola a lento fuoco e fatela colorire d' ambe le parti, indi servitela sopra una maggiordomo fredda (vedi cap. II).

§ 44. Costoline o filetti di pollastra alla béchemelle
(Côtelettes ou filets de poularde à la béchemelle).

I petti dei volatili, quando servono per costoline, dovranno avervi unito l'osso dell'ala; se invece servono per filetti, glieli sopprimerete, togliendo colla punta di un coltello i nervetti frammezzati nella carne. Vi sono poi, sotto questo, i piccoli petti o filetti che si trovano uniti all'osso dello stomaco. Essi pure si levano colla punta di un coltello; in seguito si prende ciascuno all'estremità del nervetto, e appoggiando la costa del coltello vicino al nervetto stesso, si fa scorrere in su, con che la carne ne resterà sciolta.

I grossi petti poi da servire per costoline si coprono di riccio di carta, quando saranno allestiti sopra il piatto (vedi decorazioni). Ciò serve di regola generale per tutti i filetti di volatili.

Spiccate dunque i filetti grossi a quattro pollastre o polli, lardellateli con della lingua salata cotta, formando un doppio anello nel mezzo; se fossero i filetti piccoli, li lardellerete con della lingua pel fianco. Prendete un tartufo, e tagliato a fette, formatene diversi chiovelli; poi fatto ai filetti il vano colla punta di un coltello, introducetevi tre o quattro chiovelli per ciascun filetto. Disponete in una tegghia delle sottili fette di lardo, 80 grammi di burro, una cipolla tagliata in due pezzi rotondi, una mezza carota e quattro chiovi di garofano: collocatevi sopra i filetti allargati, umettateli con un mestoletto di *consommé* o brodo, copriteli di un tondo di carta butirrata e col coperto, fateli sobbollire adagio per un'ora circa. Intanto ponete in un'altra tegghia una cucchialata di *béchemelle* (vedi nel cap. II), fatela sobbollire, indi immergetevi i filetti asciutti, e dopo tre minuti di ebollizione, serviteli in corona sopra il piatto, contornandoli di alcuni crostoni di pane tosto.

§ 45. Filetti o costoline di pollastra alla carta
(Filets ou côtelettes de poularde en papillotte).

Allestite otto filetti o costoline come si disse nel § precedente, spianatele leggermente con una grossa lama di coltello ed infarinatele. Ponete in una tegghia 60 grammi di

burro, soffriggete i filetti o costoline a color biondo d'ambe le parti, poi sopprimete l'unto della tegghia e versate in questa una mezza cucchialata di brodo ed un mestolo di salsa spagnuola. Tagliate allora dei filoni di bue, delle animelle (lacetti) e delle creste a dadicciuoli, unendovi qualche fetterella di tartufo o fungo, un pizzico di prezzemolo triturato assieme ad uno spicchio di scalogno scottato nell'acqua; fate cuocere il tutto per tre quarti d'ora circa, e poi lasciatelo raffreddare nell'intinto. Tagliate indi colla forbice dei piccoli cuori di carta, untateli d'olio, e poscia terminate l'operazione come si è detto delle costoline di vitello alla carta (vedi).

Nella stessa foggia si allestiscono i filetti o costoline di polli, di cappone, di dindo, ecc.

§ 46. Filetti o costoline di pollastra alla zingara
(Filets ou côtelettes de poularde à la zingara).

Spiccate i petti di due pollastre cotte allo spiedo, indi collocateli in una tegghia con 60 grammi di burro fuso, copriteli con un tondo di carta butirrata. In un'altra tegghia collocate altrettante fette di lingua salata cotta, tagliata quasi simile alla forma dei petti, unendovi un pochettino di brodo caldo senza lasciarlo bollire. Al punto di servirli, fate saltellare nel burro i filetti senza lasciarli troppo abbrustolire, indi fate sul piatto una corona di un filetto di pollo ed una fetta di lingua, e così di seguito, copriteli con una salsa alla veneta (vedi questa nel capit. II) ridotta, e attorniateli di otto crostoni di sfogliata o pane tosti al burro e glassati.

§ 47. Filetti di pollastra alla genovese
(Filets de poularde à la génoise).

Spiccate i petti a due pollastre, forbiteli come si è detto di sopra, spianateli leggermente colla lama del coltello, infarinateli e fateli soffriggere in tegghia con 80 grammi di olio sopraffino. Tosto che avran preso colore da una parte, rivolgeteli dall'altra, salateli ed aggiungetevi un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio triturati; indi collocateli in corona asciutti sopra il piatto, frammezzati di un crostone di pane tosto al burro. Sopprimete l'unto della tegghia, versate in questa un mestoletto di vellutata, fatela ridurre un poco, onde distaccare il fondo, passatela allo staccio, unitevi una noce di burro crudo, mescolatela bene con un cucchiajo di

legno senza lasciarla bollire, indi versatela bollente sopra i filetti. Si può aggiungere a bollire colla salsa qualche fetterella di fungo o tartufo.

§ 48. **Filetti o costoline di pollastra in suprema**
(Filets ou côtelettes de poularde en suprême).

Forbiti sei filetti o costoline di pollastra secondo la regola, allargatele in una tegghia, inaffiandole con 84 grammi di burro tiepido ed un pizzico di prezzemolo triturato, e fatele friggere a fuoco ardente senza lasciarle colorire. In un'altra tegghia avrete messo due bicchieri di *béchemelle* ed uno di *consommé*. Ridotto questo liquido a metà, unitevi una noce di burro, mescolandola nella *béchemelle*, senza lasciarla bollire, levate la salsa dal fuoco, involgete i filetti in essa, e posti in corona frammezzati di un crostone di pane tosto, copriteli di salsa.

§ 49. **Costoline di pollastra al belvedere**
(Côtelettes de poularde à la belle vue).

Forbiti ed allestiti i petti di pollastra in costoline, fateli cuocere e serviteli, come si è di già detto delle costoline di vitello alla belvedere (vedi).

§ 50. **Filetti o costoline di pollastra alle verdure**
(Filets ou côtelettes de poularde aux légumes).

Apparecchiati i filetti di pollastra come sopra, si fanno cuocere in un tegame coperti di un *poêle* (vedi capit. II) per un'oretta circa; indi si servono con ogni sorta di *purée* di legumi od altre civaje.

§ 51. **Osservazione sulle coscie di volatili ridotte in costoline**
(Observation sur les cuisses des volailles en côtelettes).

Levata la coscia ad un volatile, come pollo, gallinaccio, fagiano, ecc., sopprimetene la pelle, indi col coltello raschiate le ossa e sopprimete anche l'osso lungo, mentre il corto sarà lasciato unito alla coscia e servirà per manico. Levate quei nervetti che sono più visibili; indi spianate dette coscie leggermente col batticarne, e colla costa di un coltello battetele leggermente, onde dar loro una forma quasi simile alla co-

stolina di petto. È da notarsi però che questi servono in casi ordinarii, mentre in casi d'impegno si allestiranno le sole costoline anteriori del volatile.

§ 52. Coscie di pollastra farsite in anitroccoli
(Cuisses de poularde farcies en canetons).

Disossate con precauzione sei coscie di pollastra, senza squarciar la pelle, lasciandovi unito un quarto di stinco. Farsite le cosce con della farsa *caneffe* alla milanese (vedi nel capit. II), cucitele perfettamente con filo. Facilmente ne sortirà una specie di pallone che è il corpo; la parte della gamba avrà la figura di un collo, e l'osso ne formerà il becco: tutto assieme sembrerà un anitroccolo. Legatele leggermente collo spago, dando loro quella posizione che meglio credete. In seguito fatele cuocere in un *poêle* come si disse precedentemente: indi sgocciolate, fendete l'osso nel mezzo, dandogli la figura di un becco, collocatele sul piatto sopra una salsa olandese e sopra un letto di riso od altri legumi, e in fine glassatele bene.

§ 53. Coscie di pollastra alla cacciatora
(Cuisses de poularde à la chasseur).

Prendete sei coscie di pollastra, tagliatele in due per le giunture e sopprimetene le gambe; indi messi 80 grammi di burro in cazzeruola, appena sia questo soffritto, collocatevi i pezzetti infarinati, fateli saltare per due minuti, poi versatevi un mezzo quintino di vino bianco ed un mestoletto di brodo, mischiando per un momento l'interno della cazzeruola con un cucchiale di legno; unitevi 336 grammi di funghi bianchi tagliati a dadicciuoli con un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio triturati, un cucchiale da bocca di aceto, del sale, ed uno scrupolo di spezie. Coprite la cazzeruola lasciandola bollire adagio per un'oretta. Digrassate la salsa, legatela con un tuorlo d'uova, senza lasciarla più bollire, e collocate il tutto su di un piatto attorniato di crostoni di pane tostato al burro. Nella stessa foggia si allestiscono i polli ed i piccioni, regolandosi poi per la cottura, in proporzione della loro grossezza.

§ 54. Giambonetti di pollastra (Petits jambons de poularde).

Sopprimete l'osso corto a sei coscie di pollastra, e col mezzo dell'ago, lardellateli bene con dei piccoli lardelli di presciutto

crudo. In seguito, ponete al fondo d'una piccola tegghia quattro sottili fette di lardo, 60 grammi di burro, una mezza cipolla tagliata a fette grosse e rotonde: collocatevi sopra i giambonetti dalla parte non lardellata, attorniati da qualche ritaglio di carne, quattro chiovi di garofano, una costolina di sedano, un pezzetto di carota e mezza foglia di lauro. Copriteli con un tondo di carta butirrata, fateli soffriggere a fuoco moderato, lasciando prendere un po' di colore al fondo, e quando comincierà a soffrigger forte, bagnateli con un mezzo bicchiere di brodo, ed appena siasi asciugato, bagnateli nuovamente con una mezza cucchialata di brodo ed altrettanto di spagnuola. In mancanza di spagnuola, prima di bagnarli, levate loro un pochettino di unto, nel quale diluirete un cucchiale da bocca di farina, versandolo poi nella tegghia, quando sarà bagnata col brodo onde legarlo. Coprite la tegghia e fatela sobbollire per un'ora circa. Digrassate la salsa, collocate i giambonetti in una cazzeruola passandovi sopra la salsa allo staccio; fateli ribollire e serviteli con ogni sorta di guernizioni, di verdure o salse.

§ 55. **Pollastra in galantina** (Poularde en galantine).

La galantina di pollastra si prepara e si cuoce come abbiamo detto del cappone (vedi in questo capit.), adoperando la metà degli ingredienti.

§ 56. **Soffiatto di purée di volatili** (Soufflé de purée de volailles).

Triturate ben fino la carne di un pollo freddo cotto arrosto e toltane la pelle, pestatelo in seguito nel mortajo con altrettanta quantità di poppa di vitella cotta, 30 grammi di burro crudo, del sale, uno scrupolo di spezie e noce moscata, indi passate il tutto allo staccio. Ponete il composto in una cazzeruola con qualche cucchiale da bocca di vellutata (vedi nel capit. II), poscia ponete la cazzeruola in un bagno-maria, mischiando bene la composizione per sei minuti circa; indi unitevi tre rossi d'uova. Ritirate in seguito la cazzeruola, lasciando che il composto si faccia quasi freddo. Intanto fate una corona di crostoni tagliati in forma di turaccioli, tostati leggermente al burro, messi ritti ed attaccati (vedi decorazioni) su di un piatto che vada al fuoco. Tre quarti d'ora circa prima di servirlo, battete i chiari d'uova a neve consistente, amalgamateli leggermente nel composto, indi ver-

satelo in mezzo alla corona: collocate il piatto nel forno a calor debole, ovvero ponete il piatto su ceneri calde, coprendolo col forno di campagna, con sopra un po' di braci. Servitelo fumante.

Invece del piatto, potrete servirvi anche di un tegame in argento o *plaqué,* di forma tonda od ovale, fatto espressamente per questo uso; allora si porrà il tegame sovra un piatto con salvietta.

§ 57. **Flano di pollo** (Flan de poulet).

Spiccate i petti a due polli, pestateli in mortajo colla mollica di 80 grammi di pane inzuppata nel brodo freddo e spremuta, indi passateli per lo staccio. Fate in una cazzeruola tre bicchieri di *béchemelle* (vedi), unitevi la carne del pollo, amalgamate bene onde formare un sol corpo; aggiungetevi 30 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, uno scrupolo di noce moscata, un amaretto ridotto in polvere, del sale e quattro rossi d'uova. In seguito battete un bianco d'uovo a neve e mischiatelo nella composizione. Indi prendete un berretto (stampo) liscio e cilindrato, untatelo con del burro cotto, appoggiate nel fondo del berretto un foglio di carta della stessa larghezza, versatevi la composizione, collocate il berretto immerso nell'acqua calda in una cazzeruola con sopra un coperto con brace, lasciatelo sulla sponda del fornello facendo che sobbollisca per un'ora circa. Al punto di servirlo, rovesciatelo sul piatto, ripartendovi sopra qualche fetterella di tartufo bianco, coperto di un pochettino di sugo ridotto e circondato di alcuni crostoni di pane tosto, ovvero guernitelo con dei filoni a zippollini e qualche cresta di gallo cotti in un pochettino di spagnuola. Si può adoperare per maggior economia la carne di un pollo intero.

§ 58. **Conchiglie di pollame** (Coquilles de volailles).

Levate quattro petti a due polli e prendete una medesima quantità di poppa di vitella cotta; tagliate amendue queste carni a piccoli dadicciuoli, indi poneteli in una cazzeruola, nella quale avrete preparato due bicchieri di *béchemelle* (vedi capit. II). Unitevi una mezza noce di glasso di carne, sobbollitele per venti minuti circa, mischiando di tratto in tratto acciò non si attacchino al fondo della cazzeruola, indi aggiungete un pizzico di prezzemolo triturato, e correggete di

sale. Preparate dieci o dodici conchiglie, versate in ciascuna un po' di detto composto, spolverizzando il di sopra con un pochettino di pane grattuggiato misto ad un pugillo di formaggio lodigiano, inaffiando ciascheduna con un cucchiajo da bocca di burro fuso; collocatele sopra una lastra o graticola, mettetele nel forno, e tosto che avran preso un color nocciuola, servitele su di un piatto munito di una salvietta.

§ 59. Bodini di pollo alla francese
(Boudins de poulet à la française).

Fate la farsa *caneffe* di pollo, come è descritta nella pag. 71, amalgamatevi un pezzetto di poppa di vitella cotta tagliata a dadicciuoli, indi, spolverizzata la tavola di farina, rotolate la farsa e fatene tanti cannellotti lunghi un dito. Ponete in seguito una cazzeruola al fuoco con del brodo bollente; indi deponetevi i cannellotti ad indurirsi, lasciandoli in detto brodo bollente per dieci minuti, osservando però di non lasciarli bollire; poi con un mestolo forato, levateli con precauzione senza romperli, appoggiandoli su di una salvietta a venire freddi. Immergeteli in seguito nel burro fuso, ed imboraggiati di pane, poneteli sulla gratella, sopra ceneri calde, facendo prender loro un leggier colore d'ambe le parti. Serviteli su di un piatto, con un pochettino di sugo chiaro.

§ 60. Fegatini fritti di volatili (Foies gras de volailles sautés).

Prendete una quantità di fegatini, sopprimetene il fiele e la parte verde, immergeteli nell'acqua onde depurarli bene dal sanguigno. Ponete una cazzeruola d'acqua al fuoco, e quando bollirà, deponetevi i fegatini, colateli subito in un crivello, passandovi sopra dell'acqua fresca, indi collocateli sopra una salvietta ed asciugateli bene. In seguito tagliateli per metà, infarinateli e fateli soffriggere in tegghia con un pezzetto di burro, indi salateli, e dopo sei o sette minuti seminatevi sopra un pizzico di prezzemolo triturato, ed assettateli su di un piatto con un po' del loro burro. Servite a parte del limone a tranci.

§ 61. Fegatini di volatili triffolati (Foies gras de volailles truffés).

Forbiti i fegatini come si disse nel § precedente, fateli cuocere in una salsa alle acciughe (vedi capit. II) per dieci o do-

dici minuti; al punto di servirli, aggiungetevi un pizzico di prezzemolo triturato ed un po' di sugo di limone; versateli su di un piatto contornati di alcuni crostoni di pane tosti al burro. Vi si può aggiungere qualche fetterella di tartufo o fungo, che renderebbe più saporita la salsa.

§ 62. **Conchiglie di fegatini di volatili**
(Coquilles de foies gras de volailles).

Allestiti i fegatini come sopra, tagliateli ciascuno in quattro pezzi. Prendete insieme un terzo della medesima quantità di funghi o tartufi tagliati a sottili quadrettini. Collocate il tutto in una tegghia con un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio di scalogno triturati ben fini e con un po' di spagnuola, dopo una ebollizione di dieci minuti, sinchè la salsa sia ridotta, ponete i pezzetti nelle conchiglie e serviteli come si è detto delle conchiglie di pollame.

§ 63. **Asticciuole di fegatini di volatili**
(Hâteletes de foies gras de volailles).

Forbiti i fegatini come sopra, si allestiscono come le asticciuole di fegato di vitello (vedi capit. IV).

§ 64. **Bianchetta di pollo** (Blanquette de volailles).

Dopo aver forbito un pollo od una pollanca, tagliatelo a pezzi nelle sue giunture, indi immergetelo dapprima nell'acqua tiepida per un quarto d'ora, poscia per un minuto nell'acqua bollente; colate i pezzi e sopprimete le ossa che sopravanzano dalla carne. In una cazzeruola fate dileguare 60 grammi di burro, nel quale scioglierete un cucchialetto di farina bianca, bagnandolo subito con un mezzo bicchiere di vino di Marsala od altro, e quattro bicchieri di brodo, ed aggiungendovi poi un pugillo di funghi, una mezza cipolla picchiettata di tre chiovi di garofano, ed i pezzetti del pollo di cui si tratta. Lasciate sobbollire il tutto per tre quarti d'ora, indi posti i pezzi di pollo in un' altra cazzeruola, passatevi sopra la salsa allo staccio e fateli ribollire. Al punto di servirli, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato, col sugo di mezzo limone, collocate i pezzetti sopra il piatto e copriteli colla salsa che avrete fatta ridurre.

§ 65. Creste, alette e granolini di gallo alla minuta in salsa bianca
(Crêtes, ailerons et rognons de coq à la minute en sauce blanche).

Scottate delle creste nell' acqua calda, sopprimendone la pellicola di cui sono coperte, lasciandole nell'acqua tiepida a depurarsi per un'oretta, e parimenti scottate delle ale di volatili ben nette. Indi, ponete in una cazzeruola 28 grammi di burro, scioglietelo con un cucchialetto di farina bianca e bagnatelo subito con una cucchialata di brodo, aggiungetevi una mezza cipolla picchiata da due chiovi di garofano, due sottili fette di polpa di limone, da cui avrete levati i semi, e dopo due minuti di ebollizione, collocatevi le creste e le ale, facendole sobbollire per mezz'ora circa. I granolini di gallo poi appena sobbolliti si troveranno cotti. Esse si conservano in detta salsa per due o tre giorni, tenendole in luogo fresco. Si cuociono anche con una cucchialata di brodo, un quarto di bicchiere di aceto, quattro chiovi di garofano ed una fetta di carota, schiumandole bene. In questo liquido si conservano per otto giorni circa, avvertendosi però ancora di tenerle in luogo fresco. Volendole poi servire, le metterete in quella quantità che abbisogna, in una tegghia con una mezza cucchialata di salsa bianca (bianchetta), ovvero della salsa vellutata; farete ridurre il tutto a corta salsa ben ristretta, vi unirete un pizzico di prezzemolo triturato, qualche fetterella di tartufo o fungo ed un po' di sugo di limone, la verserete su di un piatto, stillandovi sopra qualche goccia di glasso di carne.

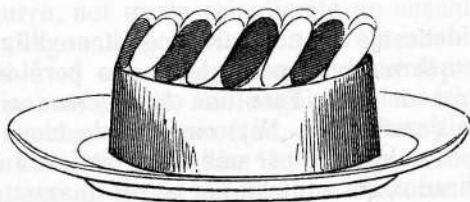
§ 66. Ale di pollastra farsite e fritte
(Ailerons de poularde farcies et frites).

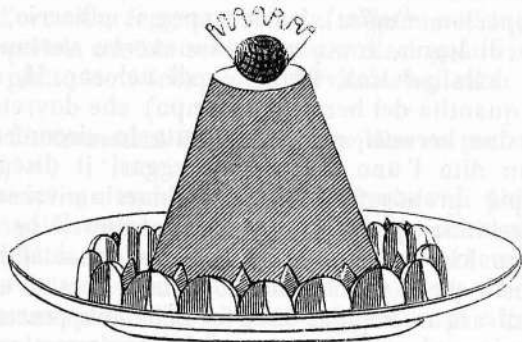
Prendete delle ale di pollastra, toglietene diligentemente le ossa senza squarciare la pelle, lasciando però intatte quelle della estremità dell'ala. Fate una farsa come si è detto dei salt'in-bocca (vedi capit. IV), riempite le ale e cucitele col filo. Fatele poi sobbollire per una mezz'ora in una cazzeruola coperte di brodo, ed unitevi un piccol mazzetto (vedi nel capit. II), copritele con un tondo di carta e col suo coperto. Compita la cottura, levatele dal brodo e sopprimetene il filo; indi, battute delle uova con una noce di burro fuso, involgetevi le ale, che, imboraggiate bene nel pane grattuggiato, farete soffriggere in una tegghia con un pezzetto di burro.

Lasciate prendere loro un leggier colore d' ambe le parti, collocatele in corona su di un piatto, asperse di un poco di burro, e servitele con qualche quarticello di limone a parte.

Esse si fanno friggere anche nella frittura (vedi nel capitolo II) a color biondo, servendole su di un piatto con salvietta, guernite di foglie di prezzemolo fritte. Nella stessa foggia si allestiscono le ale di pollo, piccioni, dindi o tacchini, ecc.

§ 67. **Sauté di polli in miscea di legumi in salsa majonnese** (Sauté de poulets en macédoine de légumes en sauce majonnaise).

Spiccate dodici bei filetti di polli o di pollanca tenera, e forbiteli come si è di già descritto qui sopra, ponete in tegghia 56 grammi di burro, fatelo dileguare, distendetevi sopra i dodici filetti, e collocata la tegghia sopra un fuoco ardente, fateli soffriggere d'ambe le parti, senza però lasciarle prender colore, e salateli. Levate i filetti e metteteli su di una salvietta a sgocciolare, lasciandoli venir freddi. Fate cuocere nell'acqua e sale, dodici bei culi di carciofi, e sgocciolati in un crivello, date loro una forma rotonda e piatta. In seguito, ponete i filetti sopra un piatto, formandovi una corona, collocando frammezzo di essi un rotondino di carciofo freddo, e versando nel mezzo una miscea di legumi all'olio (vedi questa nei legumi). Coprirete infine leggermente, i filetti ed i carciofi con un po' di salsa majonnese verde o bianca (vedi nel capit. II). È piatto appetitoso, massimamente per la stagione estiva.

Potreste anche allestire un' insalata all' italiana (vedi il capitolo XI) in uno stampo rotondo, liscio, appoggiandovi sopra in corona, i filetti ed i carciofi come sopra.

§ 68. Caldo-freddo di pollo in gelatina
(Chaud-froid de poulet à la gelée).

Abbiate quattro bei polli bianchi novelli, tagliateli nelle loro giunture, indi immergeteli a bagno nell'acqua tiepida per due ore circa, onde ben depurarli. In seguito sgocciolateli e scottateli nel brodo, facendoli bollire per tre minuti, e con un mestolo forato, levateli e poneteli nell'acqua fresca. Prendete pezzo per pezzo, sopprimete le ossa che sopravanzano dalla carne, e collocate i detti pezzi su di una salvietta, asciugandoli. Ponete allora in cazzeruola 110 grammi di burro, e fattolo intiepidire, immergetevi i pezzi suddetti, fateli saltellare sopra un fuoco dolce per otto minuti, unitevi un pugnetto di farina bianca, rimescolate i pezzi e bagnate col brodo, ove avete fatto scottare i polli, agitate l'interno della cazzeruola acciò il liquido si leghi colla farina, unitevi un piccol mazzetto ben legato e formato con due fronde di prezzemolo, un ramicello di timo, ed una mezza cipolla appuntata di due chiovi di garofano; fate sobbollire il tutto per un quarto d'ora, indi ritirate il mazzetto, unitevi otto funghetti o quattro tartufi tagliati a dadicciuoli, del sale ed uno scrupolo di noce moscata, sobbollite ancora per un altro quarticello d'ora, cioè finchè i polli si trovino a perfetta cottura. Digrassate allora la salsa, e con un mestolo forato, levatene i pezzetti di pollo ed i funghi o tartufi, collocandoli in un'altra cazzeruola. Riducete la salsa al fuoco, lavorandola con un mestoletto di legno finchè siasi ispessita, e ritirata che l'abbiate dal fuoco, amalgamatevi due rossi d'uova ed il sugo di un limone; ponete la salsa vicino al fornello, ed appena bollita un po', passatela alla tela spremendola in un recipiente, lasciandovela venir fredda. Ponete un quarto della

salsa nella cazzeruola dei pezzi di pollo, agitandola onde abbiano ad esser involti nella salsa, indi collocateli sopra il ghiaccio. Il rimanente della salsa la porrete in una bastardella (*poélon d'office*), posta sopra il ghiaccio, e con un mestoletto di legno, continuate a muoverla, versandovi poco alla volta della gelatina, fredda (vedi nel cap. II, *aspic*), secondo la quantità del berretto (stampo) che dovrete allestire. Fate fare due berretti rotondi di latta in circonferenza minore di un dito l'uno dell'altro (veggasi il disegno). Collocate il più grande frammezzo il ghiaccio, versatevi della suddetta gelatina appoggiandovi nell'interno il berretto piccolo, con qualche piccol peso, acciò stia quasi al livello dell'altro. Tosto che si troverà ben congelato, versate nel piccolo un poco di acqua tiepida, indi levatelo con precauzione. In questa maniera vi resterà un vano, nel quale metterete i pezzi dei polli colla loro salsa e guernitura, riempitelo bene col rimanente della gelatina e lasciatelo congelare. Dodici minuti prima di servirlo, fate intiepidire l'esterno del berretto, rivolgendo il caldo-freddo sopra un piatto munito di tovagliolo messo con garbo, attorniando il piede di bei crostoni di gelatina trasparente, ed attaccando all'estremità, con due stuzzicadenti, un bel tartufo intiero cotto nel vino di Spagna, ed una bella cresta cotta al bianco.

Si può anche allestire in via ordinaria il caldo-freddo su di un piatto, disponendolo a guisa di piramide e attorniandolo di gelatina.

§ 69. **Pollastra arrosto in cazzeruola** (Poularde rôtie en casserole).

Abbrustiata e ben pulita una pollanca, legatela col filo, nei modi consueti, indi lardellatene lo stomaco, e ponetela in cazzeruola con 110 grammi di burro e qualche foglietta di rosmarino. Coprite la cazzeruola e fatela soffriggere per un'oretta a fuoco moderato, bagnandola di tempo in tempo finchè la pollanca siasi coperta di un biondo colore. In seguito, scioglietela dal filo e servitela su di un piatto, o sola, aspersa di un po' del suo sugo, o circondata di alcune foglie d'insalata condita.

§ 70. **Terrina guernita di una miscea di polli**
(Terrine garnie d'une macédoine de volailles).

Tagliate due polli a piccoli pezzi e fateli cuocere alcun poco allo stuffato (vedi ciò che si disse qui sopra del pollo allo stuffato), aggiungetevi 110 grammi di funghi bianchi o

due tartufi tagliati a dadicciuoli, sei creste ed un'animella affettata, delle caneffe, un pizzico di prezzemolo triturato, uno scrupolo di noce moscata, ed un cucchialetto di salsa di pomi d'oro. Correggete col sale e ponete il tutto in una terrina, copritela e fatela sobbollire per dieci minuti; indi posta sopra un piatto con tovagliolo, servitela bollente.

§ 71. **Cromeschini di pollo** (Cromesquins de poulet).

Colla medesima composizione dei *croquis* di pollo formerete tante pallottoline, che, immerse nella pasta a friggere, indi nella frittura bollente (vedi amendue nel cap. II), si friggono a color biondo, indi si pongono su di un piatto munito di tovagliolo in piramide, guernito di alcune foglie di sedano o prezzemolo fritto.

§ 72. **Del piccione** (Du pigeon).

Noi abbiamo generalmente due qualità di piccioni. Il piccione di colombaja è più fino del piccione selvatico, quando è ben governato, perchè ha la carne bianca e grassa, e si avvicina assai alla natura del pollame, quantunque sia un po' riscaldante. Il piccione selvatico (palombo), al contrario, ha la carne nerastra e di un sapore più selvatico, essendo anche più caloroso dell'altro. Tanto l'uno che l'altro quando sono novelli, servono a comporre degli eccellenti manicaretti.

§ 73. **Piccione a lesso** (Pigeon bouilli).

Abbrustiato, vuotato e ben lavato un bel piccione bianco, legatelo con filo, fatelo cuocere e servitelo come il pollo bollito (vedi qui sopra).

§ 74. **Piccione in cazzeruola** (Pigeon en casserole).

Fate fondere in una cazzeruola 110 grammi di burro, indi fenduti nel mezzo due bei piccioni, senza distaccarli, lavateli bene, ed asciugati, fateli friggere in detto burro a fuoco ardente, e preso colore da una parte, rivolgeteli dall'altra, indi collocateli sopra un lento fuoco, conditeli con sale ed uno scrupolo di spezie aromatizzata (vedi nel cap. II). Coprite la cazzeruola, e dopo un tre quarti d'ora si troveranno cotti. In seguito collocateli sul piatto asciutti, stemperate nel burro

un piccol cucchialetto di farina, diluendola con una mezza cucchialata di brodo ed il sugo di mezzo limone, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato, fate restringere la salsa e versatela sopra i piccioni.

§ 75. **Piccioni ai legumi** (Pigeons aux légumes).

Allestiti e legati con filo i piccioni, lardellate loro il petto, indi fateli cuocere in un *poêle,* o come il pollo stuffato, per più di tre quarti d'ora; serviteli sopra un letto di *purée* di legumi od altre verdure, o con una guernitura di funghi o tartufi, aspersi di un pochettino di sugo ristretto.

§ 76. **Piccioni ai ferri o alla crapotina**
(Pigeons à la crapaudine).

Fendete dalla parte del dorso due piccioni di già forbiti, senza separarli; disponete le zampe nell'interno, indi spianateli leggermente, poneteli in una terrina con sale, pepe ed olio, spolverizzateli leggermente di pane, collocateli sulla graticola a fuoco moderato. Cotti che siano d'ambe le parti, serviteli su di un piatto sopra una salsa verde provinciale (vedi nel cap. II).

§ 77. **Piccioni alla stoccarda** (Pigeons à la stoccarde).

Prendete sei piccioni novelli, allestiteli e legateli con filo come il pollo, sopprimendone dapprima il collo e le ali; fateli bollire un po' nel brodo e forbiteli bene. In seguito, ponete in una cazzeruola 90 grammi di burro, fatelo appena soffriggere, immergetevi i piccioncini con due tartufi o funghi, un'animella di vitello scottata e qualche fegatino di pollo, tagliato il tutto a dadicciuoli; fateli saltare a fuoco moderato per otto minuti, indi bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco, e, ridotto questo, spolverizzateli di un cucchialetto di farina ed uno scrupolo di spezie, umettateli con una mezza cucchialata di brodo ed altrettanto sugo, fateli sobbollire per ventiquattro minuti circa, digrassateli ed unitevi un pizzico di prezzemolo ed il sugo di un quarto di limone. Sciogliete dal filo i piccioni, collocateli sopra il piatto in corona, versando nel mezzo la loro guernitura, e attorniandoli poi di alcuni crostoni glassati di pane tosto al burro.

§ 78. **Piccioni farsiti** (Pigeons farcis).

Disossate con precauzione due piccioni senza squarciare la loro pelle, e farsiteli di farsa fina (vedi questa nel cap. II) amalgamata con un tartufo triturato, indi cuciteli col filo, legandovi insieme due fettine di lardo. Fateli cuocere in una cazzeruola coperti di brodo o meglio del *consommé,* aggiungendovi un piccol mazzetto (vedi cap. II); coprite la cazzeruola, e dopo tre quarti d'ora circa d'ebollizione si troveranno cotti. Scioglieteli dalle legature e serviteli intieri od affettati su di un piatto sopra un letto di legumi, o sovra una guernitura di tartufi o funghi inumiditi di un cucchialetto di sugo concentrato.

§ 79. **Piccioni in forma di pera** (Pigeons en forme de poire).

Disossate sei piccioncelli di giovane età, lasciandovi attaccato uno zampino che figurerà il gambo della pera. Tagliate a piccoli dadi 56 grammi di presciutto o lingua salata cotta, altrettanto di poppa di vitella cotta ed un tartufo, amalgamateli assieme a della farsa di caneffe di pollo (vedi nel cap. II); riempitene i piccioncelli, riunite loro la pelle e cuciteli in maniera di dar loro la forma di una pera. In seguito, ponete delle sottili fette di lardo in un tegame e due di presciutto, collocatevi sopra i piccioncelli, versatevi del *consommé* o brodo a livello della carne, copriteli di un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto. Fateli cuocere per tre quarti d'ora circa; indi levate loro il filo e collocateli sopra una guernitura di funghi o tartufi od altri legumi, e glassateli bene (vedi quanto si disse del brodo secco nel cap. II).

§ 80. **Piccioni alle guerniture** (Pigeons aux garnitures).

Allestiti i piccioni e legati, si fanno cuocere in una salsa bianca come si è detto delle creste, ale e granolini di gallo in salsa bianca; indi si servono con guernitura alle caneffe, ai tartufi, alla finanziera, alle olive, ecc.

§ 81. **Piccioni alla monarca** (Pigeons à la monarque).

Abbiate sei piccioncelli. Abbrustiati, vuotati e legati, fate dar loro una leggiera bollita nell'acqua; indi puliteli bene con una salvietta, levandone le piccole piume colla punta di un

coltello. Ponete al fondo di una cazzeruola quattro sottili fette di lardo, una di presciutto, adagiatevi sopra i piccioncelli con un piccol mazzetto (vedi cap. II); versatevi mezza bottiglia di vino bianco buono, ed altrettanto *consommé;* coprite la cazzeruola di un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto, con sopra un po' di brace. Fateli cuocere a lentissimo fuoco per quaranta minuti circa; in seguito scioglieteli dal filo e collocateli su di un piatto, contornandoli con diciotto creste ed otto animelle di agnello messe asciutte e cotte in un pochettino di salsa alemanda, dodici gamberini (vedi nel cap. II, decorazioni), 110 grammi di tartufi o funghi levati col cucchiale da legumi in forma di pisellini e cotti in un bicchiere del liquido lasciato dai piccioni; collocate il tutto in bell'ordine, e finalmente fate ridurre un mestoletto di salsa spagnuola con mezzo bicchieretto di vino di Spagna, versandola sopra i piccioni, e attorniando il piatto con piccoli crostoni di sfogliata.

§ 82. **Piccioni alla carta** (Pigeons en papillote).

Bruciacchiate tre piccioncelli novelli, vuotateli e lavateli bene. Indi fendeteli in due, asciugateli bene con un lino e batteteli leggermente col batticarne, fateli soffriggere a fuoco ardente in una tegghia con 85 grammi di olio d'ulivo, 56 grammi di lardo raschiato, e soffritti da ambe le parti a color biondo, salateli ed aggiungetevi un pizzico fra prezzemolo e foglie di serpentaria con uno spicchio di scalogno ben triturati, indi collocateli sopra un lentissimo fuoco ben coperti per otto minuti; in seguito ritirate la tegghia dal fuoco, unendovi due cucchiai da bocca di *consommé* ed il sugo di un limone, e lasciandoli raffreddare nel proprio intinto. Preparati sei fogli di carta tagliati in forma ovale ed uniti, untateli di olio; indi collocate sopra ciascun foglio un mezzo piccioncello con un cucchiale da bocca del suo intinto, piegando il contorno della carta in maniera che vi si trovino ben chiusi: esponeteli sulla gratella con ceneri calde sotto, per quindici minuti, rivolgendoli da ambe le parti. Serviteli poi su d'un piatto in corona.

§ 83. **Costoline di piccioni alla rinascenza**
(Côtelettes de pigeons à la rennaissance).

Spiccate i petti in forma di costoline a dodici piccioni, sopprimetene i nervetti, indi spianati leggermente colla lama

del coltello, metteteli in una terrina. In una cazzeruola fate bollire due bicchieri di vino rosso, uno di aceto, due fette di cipolla, una fronda di prezzemolo, tre chiovi di garofano, uno scalogno e del sale; versate il tutto a leggera bollitura sopra le costoline; coprite la terrina, lasciandole in questa macera-tura per tre o quattro giorni. Ponete nel fondo di una tegghia sei od otto fette di lardo, tre di presciutto, 85 grammi di bur-ro, qualche fronda di erba aromatica; assettatevi sopra le costoline asciutte e circondatele di alcuni ritagli di carne, unendovi uno scrupolo di spezie e otto grani di ginepro: fa-tele soffriggere a fuoco forte, umettandole per due volte con mezzo bicchiere della loro maceratura ogni qualvolta scro-sceranno. In seguito bagnatele con una mezza mestolata di spagnuola o *mirepoiso,* o col rimanente della maceratura; uni-tevi una noce di rosso biondo ed un piccol mazzetto (vedi nel capit. II); coprite la tegghia, facendole cuocere a lento fuoco sino a perfetta cottura; digrassate la salsa, passate le costoline in altra tegghia, colandovi sopra il liquido allo staccio; fatele ridurre per dieci minuti, aggiungendovi dei tartufi o funghi tagliati a dadicciuoli. Fate tostare al burro altrettanti crostoni di pane nella medesima forma delle costo-line, formate una corona sul piatto, con un crostone di pane alternato con una costolina di piccione, e così di seguito, ver-satevi sopra l'intinto coi tartufi o funghi, ed attorniate il piatto di sei piccoli gamberini cotti, toltine gli zampini po-steriori. Questo piatto si avvicina molto al gusto di pernici. Si può anche diminuire l'aceto, adoperandone la sola metà.

§ 84. Costoline di piccioni fritte all'inglese
(Côtelettes de pigeons frites à l'anglaise).

Spiccate i filetti come si disse nel paragrafo precedente, spianateli sottilmente colla lama di un coltello, indi fateli soffriggere in una tegghia da ambe le parti, senza lasciar loro prendere colore, salateli e passateli in seguito nella mollica di pane grattuggiata, indi nell'uovo sbattuto con un po' di burro fuso, imboraggiateli nuovamente nel pane, e colloca-teli sulla graticola a lento fuoco, lasciandogli prendere color biondo da ambe le parti. Serviteli su di un piatto in corona, versando nel mezzo una salsa olandese acetata.

§ 85. **Costoline di piccioni fritte alla piemontese** (Côtelettes de pigeons frits à la piemontaise).

Spiccati i petti di piccioni come sopra, collocateli in una tegghia nella quale avrete disposto al fondo quattro sottili fette di lardo e 85 grammi di burro, fateli friggere a fuoco ardente, tanto da una parte che dall'altra, lasciando loro prendere un legger colore; indi versatevi un bicchier di vino bianco ed un mestoletto di brodo o meglio *consommé;* unitevi una fronda di sedano, tre chiovi di garofano, una carota, uno scrupolo di spezie e del sale. Coprite la tegghia, lasciandola sobbollire per un'oretta circa; in seguito, levateli, collocandoli asciutti distesi in una tortiera. Fate un poco di *béchemelle* (vedi nel cap. II), alla quale unirete un piccol triturato di un pizzico di prezzemolo, due funghi o tartufi, ed un pochettino di poppa di vitella cotta; amalgamatela con un tuorlo d'uovo ed uno scrupolo di noce moscata grattuggiata, coprite in seguito ogni filetto di piccione colla *béchemelle,* ed attorniandola a ciascun filetto. Immersi poi nell'uovo battuto, indi nel pane grattuggiato, fateli friggere nella frittura ben calda (vedi questa nel cap. II), a color biondo. Serviteli su di un piatto con salvietta e guerniteli di prezzemolo fritto intero.

§ 86. **Piccioni arrosto in cazzeruola** (Pigeons rôtis en casserole).

Si preparano come la pollastra in cazzeruola (vedi qui sopra).

§ 87. **Delle tortore** (Des tourtereaux).

Le tortore nel loro gusto si avvicinano molto al piccione, e si allestiscono anzi nella stessa maniera. Le selvatiche poi sono più pregiate delle domestiche, le quali si cuociono generalmente allo spiedo.

§ 88. **Del gallo d'India o gallinaccio** (Du dindon).

Il gallinaccio o pollo d'India, quando è giovine, ha un soave sapore. Quantunque la sua carne sia un po' asciutta, abbonda però molto di osmazoma. La femmina è migliore del maschio, tanto più quando ha la carne di un bianco azzurrognolo, e sia ben nudrita e non troppo grassa. Esso si deve lasciarlo affrollire per diversi giorni, cioè, almeno da sei a sette giorni nel verno, e da tre o quattro giorni nella stagione estiva in un luogo fresco ed asciutto.

§ 89. **Gallinaccio o gallo d'India al grosso sale**
(Dindon au gros sel).

Bruciacchiato, vuotato e ben lavato un gallinaccio, legatelo con filo come un pollo, indi ponetelo in una pentola a cuocere con del brodo o meglio *consommé*, ed aggiungetevi un piccolo mazzetto (vedi nel capitolo II). Dopo cinque minuti di ebollizione, levatelo con una salvietta, pulitelo bene togliendovi tutti i piumacei colla punta di un coltello, indi riponetelo a cuocere finchè comprimendo con due dita una delle ali, trovasi tenera al tatto. Allora levatelo dalla pentola, scioglietelo dal filo e servitelo su di un piatto, spolverizzandolo di sale ed inumidendolo di un poco di sugo concentrato. Volendolo poi fare farsito alla casalinga, si preparerà una farsa fatta con quattro branche di pane grattuggiato, 85 grammi di lardo, due spicchi d'aglio ed un po' di grassa del gallinaccio, un pizzico di prezzemolo, un pochettino di spezie, un pugnetto di formaggio grattuggiato, del sale e due rossi d'uova; triturate il tutto assieme, amalgamandovi tre cucchiai da bocca di brodo, indi riempitene il dindo e cucitelo in maniera che non abbia da escirne il ripieno, facendolo poi cuocere come sopra.

§ 90. **Gallinaccio in galantina** (Dindon en galantine).

La galantina di gallinaccio si allestisce come quella di cappone, crescendo la dose della farsa e dandogli un tre quarti d'ora circa di maggior cottura. Generalmente si prendono per questo uso dei gallinacci vecchi.

§ 91. **Gallinaccio in salsa galera** (Dindon en sauce galère).

Si prepara la salsa galera e vi s'immerge un gallinaccio cotto ristretto al grosso sale, avvertendo che se la salsa è bollente, vi metterete il gallinaccio bollente, se fredda, ve lo porrete freddo, atteso che in questa salsa si conserva per diversi giorni. Quando poi dovete servirlo, porrete il gallinaccio su di un piatto, guernendolo in bella foggia con dei cocomerini, dei filetti d'acciuga, dei capperi, dei funghetti all'aceto, delle code di gamberi o gamberini, delle creste, ecc. Nella stessa maniera si allestisce il pollo, il vitello, il piccione, ecc.

§ 92. Gallinaccio allo spiedo per entrée
(Dindon à la broche pour entrée).

Abbruciacchiato un gallinaccio, vuotasi dalla parte dello stomaco e lavasi bene. Indi si prende il suo fegato ben forbito dal fiele, si unisce assieme a 160 grammi di poppa di vitella, 80 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, del sale, uno scrupolo di spezie e due rossi di uova, triturando il tutto e formandone una farsa, se ne riempie il dindo, lo si cucisce e lo si lega collo spago, lasciandone le coscie fuori e lardellandone bene il petto con lardo e presciutto; involgasi in due fogli di carta ben untata di burro e spolverizzata di sale. Collocatelo sullo spiedo, dandogli tre ore circa di cottura secondo l'età del gallinaccio, bagnandolo sovente con del burro fuso, in seguito scioglietelo dalla carta, ponetelo su di un piatto, versandovi sopra un po' di salsa spagnuola, ed altrettanta di salsa tomatica, con un pizzico di prezzemolo ridotta ben ristretta.

§ 93. Gallinaccio alla pollastrina (Dindon à la poulette).

Generalmente si fa questa vivanda cogli avanzi del gallinaccio già cotto. Si taglino in pezzetti di bella forma, indi pongansi in una cazzeruola con una cucchialata di vellutata a sobbollire per dodici minuti, unitevi un pizzico di funghi ed un pochettino di prezzemolo triturati. Indi in una terrina porrete due rossi d'uova, nei quali diluirete un mestoletto di salsa del gallinaccio con un po' di sugo di limone, uno scrupolo di noce moscata grattuggiata ed una mezza noce di burro, versatela nel manicaretto ritirato dal fornello, e dimenatelo per un minuto senza lasciarlo più bollire. Ponete i pezzetti di gallinaccio sopra un piatto in piramide, coprendoli colla loro salsa.

§ 94. Ale di gallinaccio alle olive (Ailerons de dindon aux olives).

Dopo aver ben pulito dieci o dodici ale di gallinaccio, sopprimetene l'osso vicino al dorso, immergetele in una cazzeruola di acqua fredda, collocandola sopra un fornello, e tosto che sarà bollente, colatele e forbitele a dovere. In seguito ponete le ale in cazzeruola con una mestolata di *consommé* ed un piccolo mazzetto (vedi nel cap. II), e copritele di un tondo di carta butirrata col rispettivo coperto.

Sobbollitele finchè siano tenere al tatto. Preparate in una tegghia una guernitura alle olive (vedi nel cap. II), collocatevi assieme le ale, restringendo il tutto a corta salsa, e servitele sur un piatto disposte in bella foggia.

§ 95. **Ale di gallinaccio farsite alla granatiera**
(Ailerons de dindon farcis à la grenadière).

Abbruciacchiate e ben forbite dieci o dodici ale di gallinaccio, disossatele dalla prima giuntura, con avvertenza di non squarciare la pelle, farsitele di una farsa cotta (vedi nel cap. II), cucitele e fatele cuocere nel *consommé* o brodo come si disse nei paragrafi precedenti. In seguito, colate e poste su di una salvietta a sgocciolare, scioglietele dal filo, involgetele in un po' di burro fuso, indi nel pane, e ripassate nell'uovo sbattuto con un pochettino di burro, imboraggiatele nuovamente nel pane. Fate loro prendere colore alla gratella da ambe le parti a fuoco lento, e servitele in corona sopra un po' di salsa italiana ridotta (vedi nel cap. II).

§ 96. **Ale di gallinaccio ai legumi**
(Ailerons de dindon aux légumes).

Cotte le ale nel brodo o *consommé* come si disse nei paragrafi precedenti, ponetele in una tegghia con un poco di sugo stufato o della salsa spagnuola, riducendo la salsa al fuoco a corta consistenza, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato, indi servitele sopra un letto di *purée*, di legumi od altre civaje già condizionate.

§ 97. **Coscie di gallinaccio farsite**
(Cuisses de dindon farcies).

Si allestiscono e si fanno cuocere come le coscie di pollastra in anitroccoli, facendoli cuocere qualche tempo di più a proporzione dell'età del gallinaccio.

§ 98. **Gallinaccio ai tartufi** (Dindon truffé).

(Vedi ciò che si disse del cappone trufato). Il gallinaccio si prepara nella stessa maniera, accrescendo però la dose dei tartufi, e dandogli maggior tempo di cottura a proporzione della grossezza del gallinaccio.

§ 99. **Gallinaccio alla brettone** (Dindon à la bretonne).

Apparecchiato come sopra e legato con filo un giovine gallinaccio, sopprimetene le zampe e collocatelo in una terrina a macerare per due ore circa con olio, sale, pepe, mezzo bicchiere di aceto ed alcune foglie di serpentaria; incartocciatelo in un foglio di carta unta di olio e spolverizzata di sale, legatela e ponetela sullo spiedo a girare cheto per due ore e mezza circa, umettandolo sovente colla detta maceratura. In seguito collocatelo su di un piatto, versandovi sopra una salsa alla diavola (vedi nel cap. II). Si può servirlo anche con altre qualità di salse come all'italiana, alla genovese, ecc., ovvero semplice, attorniato di crescione macerato nell'aceto.

§ 100. **Gallinaccio alla sivigliana** (Dindon à la sivillienne).

Abbrustiato un gallinaccio e ben forbito, vuotatelo dalla parte dello stomaco e lavatelo bene. Apparecchiate sopra la tavola 200 grammi di noce di vitello, 100 grammi di presciutto cotto, 100 grammi di lardo, uno spicchio d'aglio o scalogno, un pugnetto di prezzemolo, 100 grammi di molica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, del sale, uno scrupolo di noce moscata e due rossi d'uova; triturate bene il tutto, indi messo in una terrina, amalgamate detta farsa con un bicchierino di acquavite. Empite il gallinaccio con questa farsa, cucitelo e legatelo con filo; indi fatelo cuocere a compiuta cottura allo stufato (vedi pollo allo stufato). In seguito digrassate la salsa, aggiungetevi un mestoletto di salsa pomi d'oro, collocando il gallinaccio in un altro recipiente e passandovi sopra la salsa allo staccio. Al punto di servirlo, collocate la salsa in una tegghia a restringersi, ed il gallinaccio sul piatto, coprendolo poi colla sua salsa.

§ 101. **Gallinaccio novello alla reale** (Dindonneau à la royale).

Apparecchiato e ben forbito come sopra un gallinaccio novello, legatelo con filo, indi collocatelo in una cazzeruola, nella quale avrete messo al fondo delle sottili fette di lardo ed alcune di presciutto, attorniandolo di alcuni ritagli di carne di vitello ed aggiungendovi una bottiglia di *Chabli*, una piccola cipolla picchiettata di due chiovi di garofano, del sale ed uno scrupolo di spezie aromatizzate. Coprite la

cazzeruola di un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto con sopra un piccolo peso, acciò non sorta alcun filo di profumo, e fatelo cuocere a lentissimo fuoco per cinque quarti d' ora circa. In seguito, scoprite la cazzeruola, digrassate il liquido e collocate due terzi di esso, passato allo staccio in una tegghia, nella quale unirete una mezza mestolata di salsa spagnuola, delle creste e granolini di gallo, non che 160 grammi di tartufi ridotti in forma di pisellini: collocate sul piatto il gallinaccio sciolto dal filo, attorniatelo di crostoni di pane messi ritti in corona (vedi decorazioni nel cap. II), riducete la guernitura ben ristretta, ed amalgamatevi in seguito una noce di burro ed il sugo di mezzo limone senza lasciarla più bollire, indi versate il tutto su di esso. È piatto molto squisito, quando il gallinaccio novello sia ben purgato ed affrollito.

§ 102. Gallinaccio novello in forma di testuggine (Dindonneau à la tortue).

Abbrustiato un bel gallinaccio novello piuttosto grosso, fategli un taglio alla pelle lungo il dorso, e colla punta di un coltellino disossatelo senza offendere la pelle. Preparate della farsa cotta (vedi nel cap. II), mischiandola assieme a quattro filetti di volatili cotti, due tartufi, due animelle di vitello scottate e 110 grammi di lingua salata cotta, il tutto tagliato a dadicciuoli, indi riempitene il gallinaccio, cucitelo bene in ogni fessura acciocchè il farsime non esca. Nel fondo di una larga cazzeruola, collocate intanto delle sottili fette di lardo e qualche fetterella di polpa di limone senza semi, assettatevi sopra dalla parte dello stomaco il gallinaccio, coprendolo di altre fette di lardo, indi versatevi una cucchialata di *consommé* ed un buon bicchiere di Madera. Coprite la cazzeruola, sobbollendo il gallinaccio per cinque quarti d'ora circa. Levatelo in seguito dalla cazzeruola, adagiandolo per il momento sopra una tegghia, sopprimetele il filo della cucitura e dategli una forma simile alla testuggine. Appuntate ai lati del gallinaccio quattro gamberi cotti, toltine i piccoli zampini, onde imitare le zampe della testuggine, e colla coda e la testa di un grosso gambero appuntati nello stomaco, figurate la testa della testuggine, compiendo poi l'illusione con attaccare sulla pelle del dorso del gallinaccio, dei tartufi neri affettati e tagliati in quadriglie. Ponete nel piatto una buona guernitura alla finanziera, ed

assettatovi sopra il gallinaccio, fate ridurre a siroppo un po' del liquido digrassato dell'intinto del gallinaccio e versatevelo sopra.

§ 103. **Gallinaccio novello in majonnese** (Dindonneau en mayonnaise).

Il gallinaccio novello in majonnese si allestisce e si serve, come si è detto qui sopra del pollo in majonnese.

§ 104. **Gallinaccio novello in insalata** (Dindonneau en salade).

Tagliate a pezzi garbati del gallinaccio cotto arrosto, collocateli in una terrina a macerare con olio, aceto e pepe per una mezz'ora; indi poneteli sopra un piatto e guerniteli con dei cuori di lattughe capuccie, dei funghetti, capperi e cetriuoli nell'aceto, dei filetti di acciughe, delle code di gamberi, ecc.

§ 105. **Filetti di gallinaccio novello in varie foggie**
(Filet de dindonneau en différentes façons).

I filetti di gallinaccio novello si ammaniscano e si cuociano nella stessa foggia dei filetti di pollastra.

§ 106. **Croquis di gallinaccio** (Croquettes de dindonneau).

Si fanno nella stessa maniera dei *croquis* di pollo (veggasi qui sopra).

§ 107. **Dell'oca e dell'anitra** (De l'oie et des canards).

Per l'uso della cucina questi volatili si possono ridurre a due specie, alla domestica cioè, ed alla selvatica. Le migliori sono le giovani e grasse, le vecchie generalmente hanno la carne tigliosa, nerastra e sono di difficile digestione. Il fegato dell'oca domestica quand'è pingue, è molto pregiato; i migliori che noi possiamo avere, sono quelli che ci vengono da Mantova, dei quali si fanno degli eccellenti pasticci. Tanto l'oca che l'anitra, sarà necessario lasciarle bene affrollire secondo le stagioni.

§ 108. **Oca alla prussiana** (Oie à la prussienne).

Abbruciacchiata, forbita e vuotata un'oca grassa, lavatela bene, indi, legatela collo spago, come si è detto del pollo. Ponetela in una cazzeruola ovale, circondatela di alcuni ri-

tagli di carne di vitello con due carote, due cipolle tagliate a quarti, una fronda di prezzemolo, due foglie di lauro, 350 grammi di cotiche di lardo, sei grani di pepe intero, 5 grammi di sale ed un pizzico di spezie; inumiditela con una mestolata di *consommé* e la metà quantità corrispondente di aceto; fatela bollire a piccolo fuoco per due ore circa, digrassate il fondo e passatelo allo staccio in una cazzeruola, unitevi un bicchiere di vino bianco e due chiari d'uova, indi chiarificate il liquido e terminate l'operazione come si è detto della gelatina grassa (vedi nel cap. II). Collocate l'oca fredda su di un piatto con salvietta, circondata colla suddetta gelatina, guernendola a vostro genio.

§ 109. **Oca alla daube** (Oie en daube).

Si fa cuocere e si allestisce come si è di già detto del cappone (vedi qui sopra).

§ 110. **Oca all'inglese** (Oie à l'anglaise).

Dopo aver abbrustiata, vuotata e ben lavata l'oca, riempitela di un farsime fatto in questa guisa: Ponete in una cazzeruola 50 grammi di burro ed una cipolla tagliata a dadicciuoli; fatela soffriggere mescolandola, senza lasciarla colorire, indi ritiratela dal fuoco, aggiungetevi il fegato dell'oca, che sia ben pulito dal fiele e triturato con quattro foglie di salvia, unendovi del sale ed uno scrupolo di spezie. In seguito cucitela, legatela collo spago, inviluppatela in un foglio di carta unta di burro e spolverizzata di sale, collocatela sullo spiedo, facendola girare per due ore circa e bagnandola sovente. Un quarto d'ora prima di levarla dallo spiedo, sopprimetene la carta, lasciando prendere colore all'oca, e servitela su di un piatto aspersa di un po' di sugo concentrato.

§ 111. **Oca alla fiamminga** (Oie à la flammande).

Allestite un'oca come sopra, fatela cuocere in una bragiera con un pezzo di burro, salatela e lasciatela colorire, indi versatevi una bottiglia di vino bianco acidetto ed un litro circa di brodo, unitevi un piccolo mazzetto (vedi nel cap. II), una foglia di lauro e due spicchi di scalogno. Coprite la cazzeruola con un tondo di carta butirrata e col ri-

spettivo coperto, e fatela sobbollire per due o tre ore. In seguito digrassatela e collocatela in un altro recipiente, passandovi sopra il liquido allo staccio e fatelo ridurre ben ristretto. Ponete sul piatto l'oca, contornandola di una guernitura alla fiamminga (vedi nel cap. II).

§ 112. **Oca alla provinciale** (Oie à la provençale).

Prendete 600 grammi di marroni cotti arrosto, pelateli, indi metteteli in una terrina con 500 grammi di pasta di salsiccie, il fegato dell'oca triturato finissimo con un pizzico di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, del sale e 28 grammi di burro; mettete il tutto in una cazzeruola a lento fuoco, mischiando di tratto in tratto con un mestoletto per dieci minuti, e lasciando poi il tutto raffreddare. Abbiate un'oca giovine abbrustiata, pulita e ben lavata; empitela col suddetto farsime, cucitela e legatela collo spago, dandole una bella forma. Indi infilzatela sullo spiedo e fatela cuocere a fuoco moderato per due ore circa, inumidendola sovente con un pochettino di burro. A metà cottura salatela. Servitela dopo sciolta dallo spago su di un piatto o semplice od aspersa di un pochettino di sugo ristretto. In mancanza dello spiedo, la si farà cuocere in una bragiera con poco burro, atteso che nel prendere il caldo l'oca si condisce da sè, rivolgendola di tratto in tratto finchè avrà preso un bel colore; in seguito salatela ed inumiditela di un bicchiere di vino bianco; coprite la bragiera e fatela cuocere a piccolo fuoco, finchè al toccare un'ala con due dita, la troverete tenera al tatto. Al punto di servirla, sopprimete tutto l'unto dell'oca, e collocatela su di un piatto sciolta dallo spago; versate allora nella bragiera un bicchiere di brodo, scioglietelo un minuto col fondo, indi versateglielo sopra.

Il grasso dell'oca è sommamente eccellente tanto per condire differenti legumi, quanto per condizionare i risotti casalinghi.

§ 113. **Coscie d'oca alla marsigliese** (Cuisses d'oie à la marseillaise).

Versate un bicchiere di olio buono in un tegame, e tosto che sarà bollente, fatevi soffriggere sei coscie d'oca infarinate, lasciandole colorire d'ambe le parti; in seguito unitevi mezzo bicchiere d'aceto e lasciatelo asciugare; indi versatevi del brodo tanto che basti per coprirle, aggiungetevi un piccol mazzetto (vedi capit. II), sei grani di pepe intero, del sale ed

uno spicchio di scalogno; copritele di un tondo di carta unta d'olio e col rispettivo coperto. Sobbollitele finchè siano tenere al tatto, e lasciatele venir fredde nel loro intinto. In seguito involgetele leggermente nel pane grattuggiato, collocatele sulla graticola a lento fuoco, ed appena colorite d'ambe le parti, servitele sopra un po' di salsa peperata (vedi cap. II), ovvero con altra salsa fatta col mettere in una piccola cazzeruola 27 grammi di burro, 10 grammi di farina, uno scrupolo d'aglio, un pizzico di pepe ed un cucchialino da caffè di senape (moutarde), stemperando il tutto con un mezzo bicchiere di brodo.

§ 114. **Conserva di coscie ed ale d' oche**
(Conserve de cuisses et ailes d'oies).

Prendete quella quantità di oche che vorrete conservare, dopo di averle abbrustiate e vuotate, legatele collo spago, indi collocatele sullo spiedo, facendole girare per tre quarti d'ora a fuoco moderato e conservando pulita la grassa che cadrà nel leccatojo. Levate poscia le oche, lasciandole venir fredde; tagliatele allora a quarti e collocatele sul suolo di un grosso vaso, mettendovi di sopra delle foglie di lauro e del sale leggiero, e continuando così alternativamente finchè tutte le parti siano collocate. Prendete allora la grassa del leccatojo, ponetela in una cazzeruola a sobbollire per due minuti assieme del grasso di majale di già purgato, versatelo poi tiepido nel vaso delle oche, poco alla volta finchè queste siano ben coperte, e quando si sarà congelato, coprite il vaso di pergamena, conservandole in luogo fresco. Allorchè poi vorrete servirvene, scoprite il vaso, levate leggermente il grasso e toglietele quei pezzi che vi abbisognano; indi immergeteli nell'acqua tiepida per qualche ora, asciugateli e fateli cuocere o allo stufato o *poêle* od alla graticola, servendole con qualche salsa un po' piccante o sopra un letto di legumi.

§ 115. **Fegato d'oca alla Pompadour** (Foie d'oie à la Pompadour).

Lasciate immerso nel latte per cinque ore circa un bel fegato d'oca; in seguito gettatelo per due minuti in una cazzeruola d'acqua bollente, colatelo e ponetelo nell'acqua fresca. Dopo averlo asciugato, tagliatelo a fette, ed infarinato, fatelo friggere in una tegghia con 27 grammi di burro e altrettanto di olio sopraffino; preso colore da una parte, rivolgetelo dall'altra, salate e seminatevi sopra un pizzico di prez-

zemolo con uno spicchio di scalogno ben triturati; unitevi uno scrupolo di noce moscata ed il sugo di un quarto di limone; fatelo saltare per un minuto, ed inumiditelo con un quintino di vino rosso ed un piccol mestoletto di spagnuola; mischiate un poco il fegato colla salsa, indi versatelo su di un piatto asperso del suo intinto, attorniato di crostoni di pane tosto al burro. È manicaretto eccellente massimamente per colazione.

§ 116. **Anitra od anitroccolo glassato** (Canard ou caneton glassé).

Fiammeggiata, pulita e vuotata un'anitra od un anitroccolo, lavatela bene e legatela con ispago, come si è detto del pollo. Apparecchiate intanto in una cazzeruola delle sottili fette di lardo con 80 grammi di burro; collocatevi sopra l'anitra attorniata da alcuni ritagli di carne di vitello o pollame, soffriggetelo a fuoco mite, e tosto che avrà preso un po' di colore al fondo, versatevi un mezzo quintino di vino bianco ed una mestolata di *consommé:* aggiungetevi un piccol mazzetto (vedi nel capit. II), del sale, quattro grani di pepe; coprite la cazzeruola e fatela sobbollire finchè si trovi tenera al tatto. Digrassate l'anitra, ponetela in un'altra cazzeruola, passandovi sopra il liquido allo staccio; fate restringere la salsa a siroppo, indi servitela sciolta dal filo su di un piatto col suo intinto. Essa la si serve con differenti guerniture, come alle olive, alle lenti, ai funghi, alla giardiniera, ecc.

§ 117. **Anitra ai cavoli** (Canard aux choux).

Preparate l'anitra come si disse nel § precedente, sopprimete la sola metà del grasso senza lasciar ridurre la salsa. Riempite la cazzeruola di foglie di cavoli (verze) spogliate dalle coste, ben lavati e sgocciolati; aggiungetevi due spicchi d'aglio schiacciato e triturato, un pizzico di droghe e sale; coprite la cazzeruola e compite la cottura dei cavoli, che si farà in un quarto d'ora circa. Se la salsa si trovasse troppo allungata, la verserete in una tegghia a restringersi, versandola poi nella cazzeruola. Servite poi l'anitra su di un piatto fonduto, attorniata dai cavoli. Vi si ponno aggiungere del sedano e delle carote tagliate a piccoli pezzetti lunghi e scottati prima nell'acqua, così pure dei ventricoli di pollo e delle cotiche, che avrete prima scottate nell'acqua, e poste a cuocere prima dei cavoli, coll'anitra, ecc.

§ 118. **Anitra all'arancio** (Canard à l'orange).

Forbita l'anitra come si è detto del pollo, vuotatela dalla parte dello stomaco e lavatela bene. Triturate 110 grammi di presciutto con una buccia d'arancio amara; manipolatelo assieme a 56 grammi di burro ed uno scrupolo di spezie; riempitene l'anitra, cucitela e legatela. Indi mettetela in una cazzeruola con 80 grammi di burro, due fette di lardo tagliuzzato, soffriggetela a fuoco lento, rivolgendola di tratto in tratto, finchè abbia preso un color biondo. Salatela ed inumiditela con un quintino di vino bianco, coprite la cazzeruola e fatela bollire per due ore con poche braci, tanto sotto che sopra il coperto. Collocate l'anitra su di un tondo, digrassate il liquido ed aggiungetevi un mestoletto di spagnuola. Dopo alcuni minuti d'ebollimento, passatelo allo staccio in un'altra cazzeruola, unitevi la sottil buccia di un mezzo arancio amaro tagliata in filetti, restringete la salsa, collocatevi assieme l'anitra, ed appena sobbollita, assettatela sul piatto colla sua salsa.

§ 119. **Anitra arrostita alla marinaja** (Canard rôti à la matelotte).

Forbita l'anitra come sopra e legata collo spago, ponetela a macerare con mezzo bicchiere d'olio ed altrettanto aceto, una carota ed una fronda di sedano, uno spicchio d'aglio, uno scrupolo di spezie aromatizzata, lasciandola in detta maceratura per un'ora circa. In seguito manipolate 28 grammi di burro con uno scrupolo di buccia di limone raschiata, il sugo di esso ed un pizzico di sale; ponetelo nell'interno dell'anitra, collocatela sullo spiedo, facendola cuocere per cinque quarti d'ora circa a fuoco moderato; salatela e bagnatela sovente colla sua maceratura. Servitela poi semplice, aspersa di un pochettino di sugo chiaro ed il sugo di mezzo limone amalgamato assieme, ovvero con una salsa all'indiana.

§ 120. **Anitra ai crauti** (Canard aux chouxcrauts).

Fate cuocere l'anitra come si disse nel paragrafo precedente, e quando sarà a due terzi di cottura, ponetela a finire la cuocitura in una cazzeruola ove avrete cucinato e cotto i crauti (vedi nei legumi), mettetela sul piatto contornata dei crauti, glassatela ed attorniatela di fettoline di ventresca di majale o della salsiccia cotta nei crauti.

§ 121. **Anitra farsita** (Canard farci).

Disossate l'anitra come si è detto del cappone in galantina, indi tagliate a dadicciuoli un tartufo, 60 grammi di poppa di vitella cotta ed altrettanto di presciutto, mischiate il tutto assieme a 300 grammi di farsa caneffe alla milanese (vedi capit. II) e mezzo bicchieretto di vino di Madera. Riempite l'anitra, cucitela e legatela, indi ponetela in cazzeruola con due fette di lardo, un bicchiere di vino bianco, una mestolata di *consommé* o brodo ed un piccol mazzetto (vedi capit. II). Coprite la cazzeruola con un tondo di carta butirrata e col suo coperto, fatela cuocere circa un'ora e mezza a piccol fuoco, e cotta, servitela su di un piatto, versandovi sopra un po' di salsa tomatica, sobbollita assieme ad una noce di glasso di carne od una salsa all'italiana (vedi nel cap. II).

§ 122. **Anitra ai tagliatelli** (Canard aux nouilles).

Allestita l'anitra come sopra, cucinatela come il pollo allo stufato per un'ora e mezza circa. In seguito fate cuocere 300 grammi di tagliatelli (vedi capit. I, delle paste casalinghe) nel brodo od acqua e sale, sgocciolateli e poneteli in un tegame colla metà del liquido dell'anitra, unitevi 27 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, un cucchialetto di salsa tomatica ed uno scrupolo di noce moscata; fateli saltare e ridurre ben ristretti, indi rovesciati sul piatto, collocatevi sopra l'anitra sciolta dal proprio filo ed aspersa di un pochettino di liquido.

§ 123. **Filetti d'anitra alla melarancia** (Filet de canard à l'orange).

Allestite quattro anitre come sopra, fatele macerare per una mezz'ora in una terrina con un po' d'olio, il sugo di due limoni, del sale, sei grani di pepe ed una fronda di prezzemolo. Indi ponetele in una cazzeruola con 108 grammi di burro ed un quintino di vino bianco, copritele e fatele cuocere a lentissimo fuoco, collocandovi un pochettino di ceneri bragiate sul coperto, e di tratto in tratto rivolgetele e date loro sette quarti d'ora di cottura, senza però lasciarle colorire. Ponetele su di un tondo a raffreddarsi, e poi colla punta di un coltellino leverete loro diligentemente i filetti (petto) interi. Tagliuzzate le ossa e le coscie, pestatele nel mortajo, mettendole nella cazzeruola ove sono state cotte le anitre;

unitevi un mestoletto di brodo ed altrettanta spagnuola, sobbollite il tutto per dieci minuti, e digrassata bene la salsa, passatela allo staccio in una tegghia; unitevi la sottil buccia di mezza melarancia triturata e riducetela a siroppo; immergetevi i suddetti filetti di anitra a scaldarsi, senza però lasciarli bollire. Collocate poi i filetti in corona su di un piatto frammezzati di un crostone di pane tostato al burro; amalgamate infine nella salsa il sugo di un quarto di limone ed una noce di burro crudo, indi versatela sopra.

CAPITOLO NONO.

DELLA CACCIAGIONE (*DU GIBIER*)

La caccia fornisce un pregiatissimo elemento alla cucina, sia che si parli dei volatili, sia che si parli dei quadrupedi. È però necessario saper distinguere le qualità preferibilmente ricercate dalla finezza dei palati.

§ 1. **Del capriolo** (Du chevreuil).

Il capriolo quando è giovane, e sia secondo la stagione affrollito da varii giorni sotto la pelle acciò si sviluppi maggiormente il suo delicato gusto selvatico, è un boccone delicatissimo. Generalmente non s'impiega che il quarto di dietro e le costoline. Le spalle, il petto ed il collo non si adoperano ordinariamente che per fare dei manicaretti.

§ 2. Costoline di capriolo alla romana
(Côtelettes de chevreuil à la romaine).

Apparecchiate dodici belle costoline di capriolo come si è detto delle costoline di vitello (vedi nel capit. IV), spianatele leggermente onde dare a tutte la medesima forma, indi collocatele in una terrina a macerare per sei ore con un quintino di vino bianco, ed un quintino e mezzo di aceto; la quale maceratura serve per intenerirne la carne, rendendola più succolenta, e nello stesso tempo per temperare l' aroma del selvatico, aggiungendovi una carota, una fronda di prezzemolo, otto bacche di ginepro ed una foglia di lauro. In seguito apparecchiate in un tegame 110 grammi di burro, ed altrettanto di lardo tagliuzzato, una cipolla affettata, allargatevi sopra le suddette costoline, aggiungendovi le scaricature di esse con una carota, un ramicello di sedano, quattro chiovi di garofano ed uno scrupolo di spezie aromatizzate. Fatele soffriggere finchè il fondo cominci a colorirsi, inumidendolo di tratto in tratto con una mezza bottiglia di vino bianco; in seguito bagnatele con una mestolata di brodo o sugo, ed una noce di rosso biondo (vedi nel capit. II). Coprite il tegame e fate sobbollire le costoline finchè si trovino tenere al tatto. Digrassate poscia il fondo, collocate le costoline in altro recipiente passandovi sopra la salsa allo staccio, ed unitevi un cetriuolo o funghetto nell'aceto triturato. Cinque minuti prima di servirle, collocate le costoline in corona su di un piatto, riducete la salsa ben ristretta, poi ritiratela dal fuoco ed amalgamatela con una noce di burro ed il sugo di mezzo limone; indi versatela sopra le costoline, attorniandole poi di crostoni di pane tosto al burro e coprendo le coste di un piccol riccio di carta (vedi nel capit. II).

§ 3. Costoline di capriolo in salsa piccante
(Côtelettes de chevreuil en sauce piquante).

Allestite secondo la regola dieci costoline, e, spianatele un pochettino, conditele con sale e con uno scrupolo di pepe; indi collocatele in una tegghia, ove avrete messe a liquefare 110 grammi di burro, ponetele sul fornello ardente, e tosto che si troveranno rosolate da una parte, rivolgetele dall'altra; cuocetele in seguito a piccol fuoco, acciò compiscano perfettamente la loro cottura. In un'altra tegghia metterete una cucchialata di salsa genovese calda (vedi capit. II), e tosto che si

troverà ridotta, ritiratela ed immergetevi le suddette costoline, collocandole poscia su di un piatto e versandovi sopra la salsa.

Potete anche operare in un'altra maniera. Dopo aver fritte le costoline, mettetele pel momento sopra un tondo, tenendole in luogo caldo; levate l'unto della tegghia e mettetevi mezzo bicchieretto di aceto, che farete restringere; indi unitevi una mezza mestolata di brodo con due cucchiai da bocca di farina stemperata con un po' di burro nella tegghia; dopo cinque minuti di ebollimento, digrassatela e passatela in un'altra tegghia allo staccio, fatela ribollire, indi immergetevi le costoline e terminate come sopra.

§ 4. Costoline di capriolo panate alla gratella

(Côtelettes de chevreuil panées à la grille).

Apparecchiate dodici costoline di un giovine capriolo come sopra, ponetele in una terrina a macerare per due ore col sugo di due limoni, un cucchiale da bocca di prezzemolo trito, mezzo bicchiere d'olio, sale e pepe. Indi imboraggiatele leggermente nel pane grattuggiato, esponetele sulla gratella a fuoco moderato, e tosto che avran preso colore da una parte, rivolgetele dall'altra; bagnatele poi con un po' della suddetta maceratura, e cotte, servitele sopra una salsa peperata o profumata al selvatico.

§ 5. Filetti di capriolo alla finanziera

(Filets de chevreuil à la finançière).

Spiccate i filetti del capriolo, lardellateli bene coll'ago, indi fateli macerare per tre o quattro giorni in una terrina con mezzo litro di vino bianco, un bicchiere di aceto, mezzo di olio, una foglia di lauro, una fronda di prezzemolo, quattro chiovi di garofano, uno spicchio di scalogno, quattro grani di ginepro e sale. Indi ponete al fondo di una cazzeruola 110 grammi di sottili fette di lardo, collocatevi sopra i filetti ed attorniateli dei loro ritagli, unitevi un piccol mazzetto (vedi) con un mezzo litro di vino bianco ed altrettanto brodo; coprite la cazzeruola con un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto, mettendovi sopra delle ceneri calde e facendola sobbollire adagio per un'oretta circa. In seguito versate sopra il piatto una buona guernitura alla finanziera, alla quale avrete uniti quattro funghetti nell'aceto tagliati a fetterelle. Collo-

catevi sopra i filetti, attorniando il piatto di sei od otto crostoni di pane, che glasserete bene col pennello (vedi ove si disse del brodo secco, cap. II).

§ 6. **Filetti di capriolo alla minuta** (Filets de chevreuil à la minute).

Messi i filetti semplici a macerare, come si disse nel paragrafo precedente, tagliateli a fette dello spessore di un dito, spianateli leggermente colla lama del coltello, indi lardellateli uno ad uno coll'ago: dieci minuti prima di servirli collocateli in una tegghia, nella quale avrete fatto fondere 140 grammi di burro; fateli friggere a fuoco forte tanto da una parte quanto dall'altra, salateli, e dopo due minuti circa, poneteli su di un tondo, che terrete al caldo nella stufa. Levate l'unto della tegghia, versatevi in sua vece un bicchiere di vino di Madera secco, che ridurrete a metà; indi aggiungetevi un mestoletto di salsa spagnuola, un pizzico di prezzemolo ed alcune foglie di serpentaria (*estragon*) triturati: fate il tutto ben restringere; indi ritirata la salsa dal fuoco, amalgamatevi una mezza noce di burro crudo ed il sugo di un mezzo limone, collocatevi i filetti facendoli rivolgere nella salsa senza lasciarli bollire; indi posti garbatamente su di un piatto, inaffiateli colla loro salsa.

§ 7. **Quarto di capriolo allo spiedo** (Quartier de chevreuil à la brôche).

Abbiate un quarto di dietro di capriolo, picchiettatelo bene di lardo, ponetelo in una terrina a macerare per quattro o cinque giorni con un litro di aceto ed un terzo di acqua salata, una fronda per sorta di timo, basilico e meliloto con quattro grani di ginepro schiacciato. In seguito, spalmate di burro un foglio grande di carta e spolverizzatelo di sale; involgetevi il capriolo, legatelo e collocatelo sullo spiedo a fuoco moderato, dandogli da due ore e mezzo a tre ore di cottura, secondo la grossezza del capriolo, e bagnandolo sovente. Mezz'ora prima di ritirarlo dallo spiedo, sopprimetene la carta, facendogli prendere un bel colore. Servitelo con una salsa peperata a parte. Nella stessa foggia si fa cuocere il *carré*.

§ 8. **Salsiccia di capriolo** (Saucisse de chevreuil).

Aggiungete a 334 grammi di lardo grasso, 668 grammi di carne magra di capriolo ben forbita dalle pellicole; tritura-

tela ben fina; amalgamateli con 20 grammi di sale, 4 di pepe ed altrettanto di spezie aromatizzate (vedi nel cap. II). Inviluppate una quantità equivalente alla grossezza d'un uovo di detto farsime in tanti pezzi di rete di majale; rotolatevela, dando ai pezzi una forma lunga un pollice e rotonda; indi immergeteli in un po' di burro fuso e poscia leggermente nella mollica di pane grattuggiata. Allora esponeteli sulla gratella a fuoco mite, facendoli colorire d'ambe le parti. Serviteli sopra una salsa piccante.

§ 9. **Manicaretto di capriolo** (Civet de chevreuil).

Tagliate a pezzetti della spalla o petto o collo del capriolo, poneteli a macerare per due giorni con vino, aceto e sale, unitevi un po' di erbe aromatiche. Fate soffriggere a color biondo in una cazzeruola 150 grammi di burro, 85 grammi di lardo tagliuzzato, due cipolle tagliate a dadi, una carota ed un ramicello di sedano affettati, mescolando il tutto di tratto in tratto. In seguito ponetevi il capriolo, fatelo abbrustolire a fuoco ardente e saltellare di tempo in tempo, finchè siasi del tutto asciugata l'umidità. Allora vi verserete del vino rosso ed altrettanto brodo, unendovi uno spicchio di aglio, quattro chiovi di garofano, un pugillo di funghi, sei grani di ginepro schiacciato ed una noce di rosso biondo. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta con sopravi il rispettivo coperto, e fatela sobbollire finchè la carne si trovi tenera al tatto, non potendosi dare un tempo preciso per la cottura, attese le diverse età dei quadrupedi di cui si tratta. Digrassate il liquido, collocate i pezzetti in un altro recipiente, passandovi sopra la loro salsa allo staccio, unitevi mezzo bicchiere di vino Marsala; fate ribollire il tutto, e servitelo in un piatto fonduto attorniato di crostoni di pane tosto al burro.

§ 10. **Gigot di capriolo alla cuoca** (Gigot de chevreuil à la cuisinière).

Fate macerare per qualche giorno di più un gigot di capriolo, come si è detto qui sopra del quarto di capriolo allo spiedo. Coprite il fondo di una bragiera di sottili fette di lardo, 85 grammi di burro, tre cipolle tagliate a grosse fette, due fette di presciutto; indi, prendete il gigot, sgocciolatelo ed appuntatelo di chiovelli di lardo passati nella spezie, adagiatelo sopra il fondo della bragiera, attorniato di alcuni ritagli di carne, ed unitevi un piccol mazzetto (vedi nel cap. II),

quattro grani di ginepro, uno scrupolo di spezie ed uno spicchio d'aglio. Fatelo friggere a fuoco ardente, e quando comincierà a frigger forte, lo bagnerete con un bicchiere di Madera, e dopo cinque minuti vi verserete anche una mestolata di sugo o brodo. Coprite la bragiera col suo coperto, indi fatela sobbollire per un' oretta, osservando però se si trova tenero al tatto per conoscere da ciò se la cottura sia sufficiente. In seguito digrassate il liquido, ponete il gigot in un altro recipiente, passandovi sopra il liquido allo staccio, unitevi 334 grammi di funghi bianchi tagliati a dadicciuoli e soffritti per cinque minuti nel burro, fate ridurre il tutto a corta salsa, collocate il gigot sul piatto, aggiungete nella salsa il sugo di mezzo limone, un cucchialino da caffè di senape (*moutarde*) ed una noce di burro. Mescolate la salsa senza lasciarla più bollire, indi versatela sul gigot.

§ 11. Filetti di capriolo imbonettati in gelatina (Filets de chevreuil moulés à l'aspic).

Fate cuocere due filetti, come si disse dei filetti alla finanziera, lasciandoli raffreddare nel loro intinto. In seguito ponete in un bonetto (stampo) due dita di gelatina grassa, e lasciatevela congelare, ornandola con dei filoni di manzo cotti e dei tartufi tagliati in bella foggia, e versandovi qualche cucchiale da bocca di gelatina. Quando questa siasi congelata, collocatevi sopra in corona i filetti di capriolo tagliati allo spessore di un dito, indi riempite il bonetto poco alla volta di gelatina, lasciandovela ben congelare. Al punto di servirlo, fate intiepidire l'esterno del bonetto, indi rovesciatelo sopra un piatto con tovagliuolo, e contornatelo di bei crostoni di gelatina a due colori.

§ 12. Capriolo alla cacciatore (Chevreuil à la chasseur).

Fate macerare per due ore un gigot di capriolo con olio, aceto, sale, pepe, due spicchi d'aglio ed una mezza cipolla. Tagliate in seguito la carne a fettoline, spianatele leggermente, infarinatele e fatele friggere in una tegghia con un pezzo di burro già rosolato a fuoco allegro. Tosto che si troveranno colorite da una parte, rivolgetele dall'altra, e dopo cinque minuti, ponetele su di un piatto asciutte. Versate all'istante un bicchiere di vino rosso e la metà della maceratura, togliendovi però l'aglio e la cipolla. Riducete a corta salsa, indi versatela sopra le fettoline.

§ 13. Fettoline di capriolo in salsa piccante
(Émincées de chevreuil en sauce piquant).

Generalmente per preparare queste fettoline si adoperano gli avanzi della carne di capriolo già cotta arrosto. Soppressa la pelle ed i nervetti, la si taglia a fettoline, mettendole in una tegghia con qualche salsa piccante calda, facendole riscaldare sì ma non bollire, infine ponendole in corona coperte della salsa.

§ 14. Triturato di capriolo ai crostoni
(Hachis de chevreuil au crôutons).

Scottate nell'acqua bollente un pizzico fra prezzemolo, cerfoglio, timo e serpentaria; colate che siano queste erbe, ponetele assieme alla carne cotta di capriolo spogliata dalle ossa e dai nervetti. Triturate bene il tutto, e messo un piccol mestoletto di salsa peperata a bollire in una tegghia, unitevi il suddetto triturato, mescolandolo con essa senza lasciarla bollire. Al punto di servirlo, unitevi una mezza noce di burro, scioglietelo con un cucchiale di legno, indi versatelo sul piatto, attorniandolo di crostoni fritti al burro e glassati.

§ 15. Rotondini di capriolo alla Polignac
(Ronds de chevreuil à la Polignac).

Agli avanzi della carne cotta arrosto, soppresse però le ossa e le pellicole, unite una mezza quantità di poppa di vitella cotta lessata e qualche tartufo o fungo bianco, il tutto tagliato a piccoli dadicciuoli. Ponete questa mistura in una tegghia con un po' di salsa spagnuola e riducetela al fuoco finchè trovisi bene addensata. Ritirata che l'abbiate dal fuoco, mischiatevi una noce di burro senza lasciarla bollire, indi versatela su di un piatto a raffreddarsi. In seguito fatene tante pallottoline grosse quanto una noce, che involgerete in tanti pezzetti di rete di majale, dando loro una forma rotonda. Fate dileguare 50 grammi di burro in un tegame, indi collocatevi sopra in bell'ordine i rotondini; metteteli nel forno o sotto un coperto con brace, onde prendano un legger colore. Poneteli infine su di un piatto in piramide, glassateli bene ed attorniateli di una salsa tomatica o di un pochettino di sugo concentrato.

§. 16 Del cervo, della cervia, del camoscio, del daino, del cerviatto e dello stambecco

(Du cerf, de la biche, du chamois, du daim, du faon et du bouquetin).

Tutti questi quadrupedi selvatici si preparano e si cucinano come si è detto del capriolo.

§ 17. Un cervo alla reale (Un cerf à la royale).

Sventrato un giovine cervo, tagliateli la pelle al giro del collo vicino al petto, e da questo, in linea retta, sino alla testa, poi distaccatela all'estremità del collo, sopprimete le cervella, gli occhi e la lingua senza rovinare la pelle, come se aveste d'imbalsamarlo. Ponete la detta testa in un bagno fatto con quattro litri d'acqua, mezzo litro di spirito di vino a 36 gradi, 250 grammi d'allume di roccia, 200 grammi di sale marino e mezzo litro d'acqua di cenere limpida (1), il tutto bollito assieme, e freddo, conservatela in luogo fresco.

Indi levate la pelle dal corpo, pulitelo bene in ogni parte e ponetelo in un recipiente di legno, versandovi sopra una macerazione fatta con 8 litri di vino bianco, 4 litri d'aceto, 150 grammi circa di sale, 60 grammi per sorte di timo, maggiorana, ginepro, chiovi di garofano, 15 grammi di pepe intero, 10 grammi di zenzero, 6 foglie di lauro, 2 carote, 2 cipolle e 4 ramicelli di sedano affettati, fate sobbollire il tutto per mezz'ora, lasciatela venir fredda e versatela sopra il cer-

(1) Un litro d'acqua mescolata con 300 grammi di cenere da legna, la si lascia riposare e se ne ritira il liquido chiaro.

vo; se non fosse abbastanza per immergerlo, unitevi dell'aceto e vino naturale, lasciatelo per due o tre giorni in luogo fresco.

Levate il cervo dalla maceratura, fatelo sgocciolare; intanto pestate 300 grammi per sorte di lardo, presciutto e tartufi, 10 grammi di spezie ed un po' di sale, e passate il tutto allo staccio. Asciugate bene il cervo, e postovi nell'interno del corpo il suddetto farsime, sciaquatelo con mezza bottiglia di Marsala, cucitegli il ventre collo spago, legategli le gambe e appoggiatelo (come il disegno ve lo rappresenta) in un grande recipiente quadrato sulla forma del bagno-maria (vedi a pag. 35), ove avrete di già coperto il fondo con un chilogrammo di lardo, 1 di presciutto a sottili fette, 1 di burro, 4 cipolle e 3 carote a grosse fette, copritegli pure il dorso di lardo e spolverizzatelo di sale, appoggiandovi sopra della carta butirrata, fatelo entrare in un grande forno a calore moderato, continuando di mezz'ora in mezz'ora con un cucchialone a levare il liquido dal fondo, arrosando la superficie, e quando comincierà a soffriggere, allora lo ammollerete con tre bottiglie di Sauterne o di vino bianco aromatico. Dopo cinque o sei ore, l'appunterete con un ago da cucina per conoscere la cottura. Egli deve essere di un bel colore rossigno e morbido. Levate il grasso e lasciatelo raffreddare.

Intanto che il cervo cuoce, levate la testa dal bagno e asciugatela bene in ogni parte. Prendete del bambagio e immergetelo in un po' di spirito, spremetelo leggermente e riempitene il cranio e la bocca, poi con una spazzola pulite il pelo e aggiustatevi gli occhi di cristallo. All'indomani, posto il cervo intiero su di una tavola, forbitelo in ogni parte, sopprimendovi lo spago, e colla punta di un coltellino tagliente fate un quadrettino di 20 millimetri circa di diametro, indi con un altro coltellino largo un pollice all'estremità ed un po' piegato, leverete la carne dall'osso, rimettendola ancora nello stesso luogo affrancata con un grosso stuzzicadente, e così proseguite fintantochè avrete compito l'operazione. In seguito, fate fondere in una cazzeruola due litri di brodo secco (*glâce de viande*), con mezza bottiglia di vino bianco aromatico ed un pochettino di salsa pomidoro spremuta alla salvietta. Col pennello glassate copiosamente ogni particella onde possa stare unita. Sopprimete i stuzzicadenti e pennellatelo di nuovo, e così avrete il pezzo intiero, lucente, salsato e trinciato. Coprite un piatto, fatto di legno, di grasso da zoccolo (vedi pag. 179), fategli sopra uno zoccolo liscio alto

50 millimetri, adagiatevi il cervo (vedi il disegno), affrancategli la testa col mezzo di tre aghi grossi di ferro, accomodate la pelle del collo, cucitela e coprite l'affrancatura con un bel colletto di vostra fantasia. Con della vernice vegetale (vedi la parte III, cap. VIII), lucidate le corna ed il pelo; e se il caso dasse che vi fosse qualche screpolatura, aggiustatela manipolando un po' di burro con qualche goccia di caramelle, pennellandolo indi con un po' di brodo secco (*glâce*). Contornatelo di erbe, fiori, piantelle, ecc., di vostra fantasia fatti in burro o grasso (vedi zoccolo di grasso). Questo grosso pezzo richiede grande pratica ed attenzione, e quando è bene eseguito, è uno dei migliori pezzi di bell'apparenza che può dare la specie quadrupede. Si possono allestire collo stesso sistema anche le altre specie di simil natura. Sono pezzi assai comodi per *soirée dansant* essendo già trinciati, e si serve ogni pezzo con un cucchiajo di buona gelatina.

§ 18. **Del cinghiale** (Du sanglier).

Il cinghiale è un porco selvatico più destro del porco comune. La sua carne è molto prelibata, e se ne fanno graziose vivande, sempre bene accolte dai palati fini, quando siano lavorate debitamente.

§ 19. **Presciutto di cinghiale** (Jambon de sanglier).

Il presciutto di cinghiale si allestisce e si fa cuocere nella stessa foggia del porco comune (vedi nel cap. VII). Avvertasi solo di mettere nella sua maceratura un pochettino di aceto.

§ 20. **Filetti o lombi di cinghiale in salsa piccante**
(Filets ou lombes de sanglier en sauce piquante).

Tolti i filetti o lombi ad un cinghiale, pongonsi a macerare per due giorni con un litro di aceto, mezzo di vino, 60 grammi di sale, un pizzico di erbe aromatizzate, e sei grani di pepe. Indi preparasi nel fondo di una cazzeruola delle sottili fette di lardo, collocandovi sopra i suddetti sgocciolati e legati in forma rotonda, ed unendovi un piccol mazzetto (vedi nel cap. II) con una bottiglia di vino bianco non dolce ed altrettanto *consommé*. Coprite la cazzeruola e fatela sobbollire per due ore circa; digrassato poi il liquido, ponete i filetti in altra cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio; ap-

poggiate la cazzeruola sopra un fuoco ardente, riducendo il liquido a siroppo; unitevi un cocomerino o funghetto nell'aceto triturato, non che il sugo di un quarto di limone. Poneteli sul piatto coperti del loro intinto.

§ 21. Testa di cinghiale in galantina
(Tête de sanglier en galantine).

Allestita la testa del cinghiale come si è detto del porco, (vedi nel cap. VII), fatela macerare per due giorni con acqua, aceto, sale ed erbe aromatiche; indi operate nella stessa maniera che si disse della testa di porco in galantina.

§ 22. Sanguinacci di cinghiale (Boudin de sanglier).

I sanguinacci di cinghiale si fanno rarissime volte, mentre venendo preso questo animale alla caccia, il sangue si perde o si congela al momento, eccetto che il cacciatore abbia l'avvertenza di raccoglierlo, aggiungendovi qualche cucchiale di aceto. Potendosi ottenere per tal modo il sangue alla dovuta liquidità, i sanguinacci si fanno e si cucinano come quelli di porco (vedi cap. VII).

§ 23. Costoline di cinghiale glassate
(Côtelettes de sanglier glacées).

Preparate dieci costoline di cinghiale secondo la regola, indi spianatele un poco onde abbiano lo spessore di 6 millimetri circa, fatele macerare per due giorni con 30 grammi d'olio, due bicchieri di vino bianco, qualche erba aromatica, mezzo bicchiere d'aceto e sale. Ponete 130 grammi di burro in una tegghia, fatelo dileguare e stendetevi sopra le costoline, cuocendole a fuoco ardente, e tosto che si troveranno fritte da un lato, rivolgetele dall'altro; versatevi un mezzo litro di vino bianco ed altrettanto di *consommé;* unitevi uno scrupolo di spezie aromatizzata e del sale. Coprite la tegghia e fatela bollire a fuoco mite per due ore e mezza; in seguito collocate le costoline in un'altra tegghia, passandovi sopra il loro liquido allo staccio; unitevi mezzo bicchiere di salsa tomatica, facendola ridurre a siroppo, e servitele su di un piatto colla loro salsa. Si servono pure sopra una *purée* di pomi di terra.

§ 24. **Costoline di cinghiale all' italiana**
(Côtelettes de sanglier à l'italienne).

Preparate che abbiate le costoline secondo le regole già indicate nel paragrafo precedente, apparecchiate a parte una guernitura di maccheroni eseguita in questo modo. Fate cuocere 270 grammi di maccheroni napolitani per trenta minuti circa in acqua e sale, e sgocciolati, poneteli in una tegghia con una cucchialata di salsa italiana (veggasi nel cap. II) e la metà del sugo delle costoline. Fate restringere la salsa, mescolate i maccheroni di tratto in tratto, ed unitevi un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato. Collocate le costoline in corona sul piatto, versandovi nel mezzo i maccheroni.

§ 25. **Costoline di cinghiale alla buona donna**
(Côtelettes de sanglier à la bonne femme).

Apparecchiate le costoline come sopra, spianatele ben sottili, indi, messe in una tegghia con 140 grammi di burro, fatele friggere a fuoco ardente d'ambo i lati, salatele e tenetele per due minuti a fuoco lento, sicchè possano avere una perfetta cottura. Poscia, collocatele sopra il piatto asciutte; levate l'unto dalla tegghia, versate in esso un bicchieretto di vino bianco ed un po' di spagnuola, aggiungetevi un piccol triturato fatto con un pizzico di prezzemolo, uno scrupolo di finocchio ed uno spicchio d'aglio; riducete bene la salsa e versatela sopra le costoline.

§ 26. **Costoline di cinghiale alla reale** (Cuisse de sanglier à la royale).

Abbrustiata una coscia di cinghiale, raschiatela bene col coltello onde forbirla dai peli; indi sopprimete l'osso della coscia, lasciandovi lo stinco; appuntatela di grossi lardoni involti nella spezie. Collocate la coscia a macerare per sei giorni in luogo fresco in una terrina con un pugillo di erbe aromatiche, una mezza cipolla, una fronda di prezzemolo, sei grani di pepe, del sale e mezzo litro di vino bianco. In seguito, levate la coscia dalla terrina, pulitela bene, indi legatela stretta con dello spago, dandogli una forma oblunga, e sopprimete l'estremità dello stinco. Ponetela in una grossa cazzeruola ovale colla sua maceratura passata allo staccio, unendovi due bottiglie di vino bianco, cinque litri di acqua, tre cipolle ed un mazzetto (vedi nel cap. II). Coprite la cazzeruola e fatela bol-

lire a lentissimo fuoco per sei ore continue, correggendone il liquido, se ne fa d'uopo, con sale. In seguito pungete la coscia con un ago onde conoscere se si trova sufficientemente tenera. Indi ritiratela dal fuoco, lasciandola nel suo ammollamento per tre quarti d'ora. Levate la coscia, ponetela in una tegghia asciutta, e sopprimetene lo spago. Che se essa è magra, ne spolverizzerete la cotica con pane grattuggiato, collocandola per qualche minuto alla bocca del forno, sicchè possa tostare leggermente; se poi è grassa, ne sopprimerete la cotica, glassando la parte bianca di essa. Servitela su di un gran piatto con tovagliolo, attorniato di alcune fronde di prezzemolo o sopra un letto di *purée* di legumi, coprendo lo stinco di un bel riccio di carta, servendo una salsa reale a parte. Volendola poi servire fredda, si lascierà raffreddare nel suo liquido, e la si porrà poi intera sopra un piatto con salvietta, attorniata di bei crostoni di gelatina acidetta o posto sopra uno zoccolo.

§ 27. **Modo di dare al porco il gusto del cinghiale** (Moyen de donner au cochon le goût du sanglier).

Ponete in una cazzeruola un litro di aceto, 80 grammi di sale, un ramicel per sorte di timo, di basilico, di lauro, di prezzemolo, di meliloto, un pizzico di coriandoli, una cipolla, sei grani di pepe intero e 14 grammi di mallo di noce; avvertendosi che il mallo della noce, qualora lo si voglia conservare, si coglie alla sua stagione, indi mescolato con un po' di sale, collocasi in un vaso ben coperto per servirsene al bisogno. Fate bollire il tutto per due minuti, indi versatelo così bollente in un vaso, ove avrete messo un pezzo da 3 chilogrammi circa di majale giovine non tanto grasso; avvertendosi, che si potrà conoscere essere giovine il majale, quando, pizzicando la cotica e tirandola, questa si spezzerà. Lasciatela in fusione in luogo fresco per otto giorni, indi servitevene.

§ 28. **Cignaletto alla dobba** (Marcassin en daube).

Bruciacchiate un piccol cignaletto sopra la fiamma di un fornello, indi raschiatelo con un coltello onde levarne il pelo. Fategli un taglio dal collo al ventre, e sopprimetene le interiora; indi pulite bene ed asciugate l'interno con un lino. Fate una farsa con 500 grammi di filetto magro o lombo di majale, 300 grammi di poppa lessata di vitella, un tartufo, 80 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spre-

muta, un rosso d'uovo, un pizzico di spezie e sale. Pestate il tutto in un mortajo riducendolo in un sol corpo; indi tagliate a dadicciuoli 100 grammi di lingua salata ed altrettanto di presciutto cotto, con due tartufi; mescolateli bene colla farsa e riempitene in seguito il cignaletto, e cucitelo in maniera che non abbia da escirne il ripieno; indi inviluppatelo garbatamente in una salvietta con qualche fetterella di lardo e di limone, da cui avrete tolta la pelle e i semi, legandolo leggermente. Ponete nel fondo di una bragiera 150 grammi di lardo e 80 grammi di presciutto affettati, 80 grammi di burro, due cipolle tagliate, collocandovi sopra dei ritagli di carne; fateli soffriggere finchè comincierà il fondo ad arrostir forte; allora lo bagnerete con tre bottiglie di vino bianco non dolce e tre litri di *consommé;* indi adagiatevi il cignaletto con un piccol mazzetto (vedi nel cap. II), sei chiovi di garofano e del sale. Coprite la bragiera e fatelo sobbollire dolcemente per due ore e mezza circa, lasciandolo poi venire quasi freddo nel suo liquido. In seguito levatelo con precauzione, ponetelo in una tegghia, sopprimetene la salvietta e le cuciture; collocato poi in un altro recipiente, colatevi sopra per lo staccio il suo liquido ben digrassato, facendolo poscia congelare frammezzo al ghiaccio. Servitelo su di un piatto o intero od affettato, attorniandolo con detta gelatina tagliuzzata e con fettine di limone.

§ 29. **Cignaletto allo spiedo** (Marcassin à la brôche).

Apparecchiato il cignaletto come si disse nel paragrafo precedente, disossatelo dalla testa alle spalle, indi cucitelo bene onde dargli ancora la stessa forma: legate le quattro zampe in avanti, collocandole in posizione di riposo; ponetelo poi in una terrina a macerare per trentasei ore circa in luogo fresco con aceto, sale, tre foglie di lauro, un ramicel per sorta di timo, di basilico e di sedano, un pizzico di coriandoli, otto grani di pepe, altrettanto di ginepro schiacciato ed una mezza cipolla. In seguito, levato dalla maceratura, pulitelo dagli erbaggi ed involgetelo in una carta unta d'olio e spolverizzata di sale; legatelo ed affrancatelo sullo spiedo, fatelo girare per due ore e mezza circa a fuoco moderato, bagnandolo sovente con dell'olio. Mezz'ora prima di levarlo dallo spiedo, sopprimetene la carta, spolverizzatelo di pane grattuggiato, facendogli prendere un bel color biondo. Servitelo poi su di un piatto con una salsa peperata a parte.

§ 30. **Della lepre** (Du lièvre).

La lepre della montagna è più pregiata che quella della pianura, per la differente pastura di cui essa si ciba. La sua carne, quantunque un po' calorosa, è più saporita nell'inverno che nell'estate. Per conoscere se ella ha un buon profumo, bisogna odorare il ventre. Quando è giovine, essa ha il naso più puntuto e le orecchie più tenere, ovvero si conoscerà da ciò che torcendole una zampa, questa si spezzerà facilmente.

§ 31. **Lepre arrosto** (Lièvre rôti).

Prendete una giovine lepre, levatele diligentemente la pelle senza imbrattare la carne di pelo. Indi fatto un legger taglio al ventre, sopprimete colle dita le interiora senza romperle. Così pure levate il fegato e la coratina, sopprimete il fiele e collocateli in una terrina col sangue. In seguito prendete il fegato, trituratelo con un pugillo di prezzemolo, un pezzettino di lardo e sale; metteteli poi nell'interno della lepre, cucitele il ventre, acciò non ne esca il farsime, lardellatela bene ed incartocciatela in un foglio di carta spalmato di burro e spolverizzato di sale. Affrancatela sullo spiedo e fatela cuocere a fuoco moderato per un'ora circa, bagnandola sovente con del burro; indi sopprimete la carta, datele un fuoco più forte onde farle prendere colore, e quando comincierà a distillarsi dal suo sugo è il punto preciso della sua cottura: stando di più al fuoco, le sue carni diverrebbero asciutte e di poco sapore. Servitela con qualche crostone di pane che avrete messo nel leccatojo ad inumidirsi del sugo della lepre, servendo anche a parte in una salsiera una salsa peperata, ovvero una salsa fatta in questo modo. Prendete la metà del suo fegato, tagliuzzatelo e fatelo soffriggere per due minuti con 56 grammi di burro, uno spicchio di scalogno o cipollina triturata, umettate il tutto con un bicchiere di vino bianco e mezzo di brodo, due cucchiai da bocca di aceto, il sangue, due grani di ginepro e del sale. Fate bollire il tutto per otto minuti, indi passate allo staccio e riducete la salsa, versandola poi nella salsiera.

Si pongono pure allo spiedo i quarti di dietro della lepre ben lardellati e cotti nella stessa maniera, ma senz' alcun farsime.

§ 32. **Lepre alla scozzese** (Lièvre à l'écossaise).

Allestita la lepre come si disse precedentemente, fate un farsime composto col fegato della lepre, 160 grammi di mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, 80 grammi di burro crudo, tre gialli d'uova, due fettine di cipolle triturate con quattro foglie di salvia, del sale ed un pizzico di spezie aromatizzata. Pestate il tutto nel mortajo, indi riempitene il corpo della lepre, cucitela, copritela di alcune fette di lardo ed involgetela nella carta oliata spolverizzata di sale. Fatela cuocere come ora si disse, bagnandola con dell' olio invece del burro, e servitela con una salsa al sangue di lepre all'inglese (vedi nel cap. II) o con della gelatina di ribes amalgamata col sugo di mezzo limone in una salsiera a parte.

§ 33. **Lepre all'ungara** (Lièvre à l'hongroise).

Forbita la lepre come sopra, sopprimetene il petto e la metà delle coscie e delle spalle, lardellatela bene, indi ponetela in una terrina a macerare per tre ore circa, con tre bicchieri di aceto, sale, quattro fette di cipolle, due fronde di prezzemolo e quattro chiovi di garofano; affrancatela sullo spiedo; fatela cuocere per cinque quarti d'ora a fuoco moderato, bagnandola sovente con un litro di crema, che avrete messa nella ghiotta. Collocatela poi sul piatto, e posto un piccol mestoletto di brodo nella ghiotta, ove la crema si sarà quasi asciugata, diluitelo e passatelo allo staccio sopra la lepre. Questo è modo eccellente di render la lepre tenera.

§ 34. **Lepre alla patriarca** (Lièvre à la patriarche).

Apparecchiata come sopra la lepre, sopprimetene la testa, lardellatela bene e fatela macerare per quarant'otto ore con mezzo litro di aceto e mezzo di vino bianco, una piccol fronda per sorte di timo, lauro e prezzemolo, otto grani di ginepro, sale e sei grani di pepe. Dopo questo tempo, sgocciolate la lepre e pulitela bene dagli aromi. Fate una farsa col suo fegato ben pulito, che avrete tenuto serbato in terrina a parte, unitevi altrettanto di lardo senza difetto, un pizzico di spezie aromatizzata, del sale e due gialli d'uova; pestate il tutto e passate allo staccio. Riempite la lepre, cucitela bene e legatela in bella forma. Apparecchiate intanto nel fondo di una bragiera delle sottili fette di lardo, quattro fette di pre-

sciutto e tre cipolle a grosse fette; collocatevi sopra la lepre, ammollatela con due bottiglie di vino bianco non dolce, unitevi un piccolo mazzetto (vedi nel cap. II) e poco sale. Indi coperta la lepre con un foglio di carta butirrata ed il rispettivo coperto, fatela sobbollire per un'ora e mezza circa, secondo l'età dell'animale. Digrassate il liquido, fatelo passare allo staccio in una tegghia con un cucchialetto di salsa spagnuola, restringendola a consistenza di un siroppo; levatela allora dal fuoco, amalgamandovi una noce di burro crudo ed il sugo di mezzo limone. Assettate la lepre sopra il piatto, versandovi sopra la salsa.

§ 35. **Lepre alla dobba od in gelatina** (Lièvre en daube).

Forbita bene la lepre, tagliatela in quattro pezzi e lardellatela bene. Indi disponete nel fondo di una bragiera 160 grammi di lardo affettato, collocatevi sopra la lepre ed attorniatela di un garretto di vitello a pezzi con sale, sei chiovi di garofano, un pizzico di spezie aromatizzata, sei grani di ginepro schiacciato ed un piccol mazzetto. Ammollatela con un bicchiere di vino di Spagna, coprendola con del brodo; in seguito schiumatela e fatela cuocere a lentissimo fuoco per un'ora e mezza circa. Sgrassate il liquido, collocate i pezzi in un altro recipiente, e passate il liquido alla salvietta in una cazzeruola, chiarificandolo con due chiari d'uova ed il sugo di un limone (vedine la maniera ove si disse della gelatina grassa, cap. II). Passata la gelatina, fatela restringere a due terzi, indi versatela nel recipiente della lepre, lasciando il tutto congelare sopra il ghiaccio. Servitela su di un piatto con tovagliolo, coprendo ogni stinco con un riccio di carta (vedi decorazioni, cap. II) e attorniandolo di detta gelatina tagliuzzata.

§ 36. **Manicaretto di lepre alla provinciale** (Civet de lièvre à provençale).

Forbita bene una lepre, tagliatela a pezzetti e collocatela in una terrina a macerare per dodici ore circa con un mezzo litro circa di vino rosso buono, una carota affettata, una fronda di timo e di lauro, quattro chiovi di garofano, sale, un pizzico di spezie e finalmente il fegato che sia ben pulito dal fiele e triturato con due spicchi d' aglio e quattro grani di ginepro. In seguito ponete in una cazzeruola 80 grammi di

burro e 160 grammi di lardo triturato, non che due cipolle tagliate a dadi; fatele soffriggere, mischiando sino a color biondo; ponetevi la lepre asciutta, facendola saltellare sopra un fornello ardente, e quando si sarà indurita, unitevi un pugillo di farina, e mescolata questa colla lepre, versatevi la sua maceratura con un mestolo di brodo e mezzo bicchiere di vino forastiero. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta ed il suo coperto, e ponetela a cuocere per un' ora e mezza circa a lentissimo fuoco. Indi passate i pezzi in un'altra cazzeruola, riducete bene la salsa e passatela allo staccio sopra la lepre; fatela ribollire, digrassatela e servitela in un piatto fonduto attorniata di crostoni di pane tosti al burro.

§ 37. Manicaretto di lepre all'alemanna
(Civet de lièvre à l'allemande).

La si prepara come si disse nel paragrafo precedente; solo si unirà al liquido 50 grammi di zuccaro e mezzo bicchiere di aceto, diminuendo un pochettino il sale.

§ 38. Filetti di lepre in fricandò (Filets de lièvre en fricandeau).

Apparecchiate due lepri come sopra, conficcatevi il coltello lungo la spina del dorso, indi dalla spalla sino alla coscia, distaccando il filetto col fare scorrere due dita fra l'osso ed il filetto in maniera, che la parte grossa del filetto stesso stia attaccata ancora alla coscia. In seguito levate col coltello la pelle nervosa di cui è coperta la carne. Indi rotolateli ambedue, formando un solo pezzo, legateli strettamente collo spago e lardellateli. Apparecchiate intanto nel fondo di una cazzeruola delle sottili fette di lardo, tre fette di presciutto, una cipolla tagliata in due, una fronda di sedano, quattro chiovi di garofano, del sale ed un pizzico di spezie; collocatevi sopra il doppio filetto con le ossa tagliuzzate, ammollandolo con un bicchiere di Madera e del brodo a livello della carne. Copritelo di un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto, e fatelo cuocere a lento fuoco con sopra un pochettino di brace. Dopo un'ora di cottura osserverete se il filetto si troverà a compita cottura. Digrassate allora il liquido, collocate il filetto in una tegghia col suo liquido passato allo staccio, riducendolo a mezzo glasso. Servitelo sopra una guernitura di spugnuole o *purée* di funghi, o con una finanziera od una salsa alla diavola, ecc. (veggasi nel cap. II).

§ 39. **Polpettine di lepre** (Boulettes de lièvre).

Fate la metà della farsa *caneffe* di pollo (vedi nel cap. II), indi levata dalla lepre la polpa della coscia o il filetto, tagliatela a fetterelle e spianatele ben fine colla lama di un grosso coltello bagnato nell'acqua; sopra ognuna di tali fetterelle, collocate una nocciuola di farsa *caneffe* e rotolatele come si è detto delle polpettine di vitello. In seguito, fate dileguare in una tegghia un pezzetto di burro, collocatevi sopra le suddette polpettine infarinate leggermente e messe in bell' ordine unite le une colle altre, facendole soffriggere a fuoco moderato. Quando poi comincieranno a friggere forte, ammollatele con un bicchiere di vino bianco, e ridotto questo, bagnatele con una mestolata di brodo ed un po' di spagnuola. Coprite la tegghia e fatela sobbollire per un'oretta; in seguito digrassate la salsa e ponete le polpettine una ad una in una cazzeruola, comprimendovi sopra la loro salsa allo staccio. Ribollitele e servitele sopra dei tartufi alla piemontese (veggasi nei legumi), ovvero con una *béchemelle* ben cotta.

§ 40. **Bodini di lepre alla francese** (Bodin de lièvre à la française).

Levati i filetti alla lepre, sopprimetene la pellicola; indi prendete la medesima quantità di poppa di vitella cotta, e la medesima pure di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta. In seguito, cominciate pestare la lepre, indi la poppa, poscia il pane; aggiungetevi un pizzico di sale, uno scrupolo di spezie aromatizzata, uno spicchio di scalogno, un pizzico di prezzemolo e tre o quattro gialli d' uova. Passate il tutto allo staccio e mescolatelo assieme a 60 grammi di poppa di vitella cotta e sciolta dalla pellicola, con 60 grammi di lardo, ambedue tagliati a dadolini. Spolverizzate la tavola di farina, rotolatevi la farsa e fatene bodini in forma di salsiccie grosse e lunghe un dito. Preparate una tegghia con del brodo bollente, collocate in essa i bodini, ritirando la tegghia sull' angolo del fornello senza lasciarla bollire, e dopo dodici minuti, levate con precauzione i bodini, collocandoli sopra un lino. In seguito, rotolateli nella mollica di pane grattuggiata, e successivamente nel burro fuso, e ripassati per un'altra volta nel pane, adagiateli sulla graticola a prendere colore d'ambe le parti. Serviteli in corona sul piatto con del limone a parte.

§ 41. Pane di lepre (Pain de lièvre).

Apparecchiate la farsa come si disse nel § precedente, aggiungendovi il fegato, 200 grammi di lardo, un bicchiere di vino forestiere e tre o quattro rossi d'uova di più. Untate un berretto (stampo) liscio con un po' di lardo fuso; riempitelo e fatelo cuocere al bagno-maria (vedi cap. II) per due ore con sopravi un coperto con poca brace. Al punto di servirlo, rivolgetelo su di un piatto asperso di un po' di salsa promufata al selvatico, ridotta assieme a qualche fetterella di tartufi (vedi cap. II).

§ 42. Leprotto all'indiana (Levraut à l'indienne).

Tagliate in sei pezzi un leprotto e fateli soffriggere in una tegghia con 130 grammi di burro per otto o dieci minuti; salati che siano, unitevi uno scrupolo di pepe ed uno spicchio d'aglio con un pugillo di prezzemolo triturati, lasciandoli poi venir freddi. In seguito, rivolgeteli leggermente nella mollica di pane grattuggiata, fate loro prendere colore d'ambe le parti a fuoco mite sulla graticola, e serviteli sopra una salsa indiana o verde alla provinciale (vedi cap. II).

§ 43. Costoline di leprotto alle fine erbe
(Côtelettes de levraut aux fines herbes).

Tolti i filetti di un leprotto, tagliateli a pezzetti, indi spianateli leggermente, dando loro una forma rotonda, infilzando a ciascuna un osso della costa del leprotto, in maniera che figurino come una costolina. Indi salatele e involgetele due volte tanto nel burro fuso quanto nel pane grattuggiato, e fatele cuocere con fuoco mite alla graticola finchè siano colorite d' ambe le parti. Servitele poi con una salsa fatta in questa maniera. Ponete in una piccola cazzeruola 15 grammi d'olio con un triturato di un pizzico di prezzemolo, qualche foglia di crescione o di serpentaria ed una mezza acciuga, soffriggete questo triturato per un minuto; indi ammollatelo con mezzo bicchiere di vino bianco, un piccolo mestoletto di spagnuola ed un cucchiale da bocca di aceto. Fatela ridurre ben ristretta, sgrassatela, indi versatela sulle costoline.

§ 44. Leprotto alla veneziana (Levraut à la vénitienne).

Dopo aver ben forbito un leprotto, come si è detto della lepre, ponetelo a macerare per due ore in una terrina con

un bicchiere di olio, mezzo di aceto, sale e pepe Indi involgetelo in un foglio di carta unta, affrancatelo sullo spiedo, e fatelo girare per cinque quarti d'ora circa a fuoco mite, bagnandolo sovente colla sua marinata. Mezz'ora prima di levarlo dallo spiedo, sopprimetene la carta per fargli prendere colore, e porrete nell'unto della ghiotta due acciughe passate allo staccio o triturate. Compita la cottura, collocate il leprotto sopra il piatto, versate nella ghiotta un mestolino di brodo, fatelo bollire un minuto; indi messo il liquido in un mestolo, digrassatelo e passatelo per lo staccio sopra il leprotto stesso.

§ 45. **Filetti di leprotto farsiti e fritti** (Filets de levraut farcis et frits).

Levati i filetti, come si è detto della lepre in fricandò, tagliateli a fettine e battetele leggermente onde assottigliarle. Collocate la metà di esse distese sulla tavola. Fate una farsa con 110 grammi di carne di lepre, 90 grammi di lardo, 56 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, unitevi sale ed uno scrupolo di spezie; pestate il tutto, passandolo allo staccio. Mettete una noce di farsa sovra ogni fettina distesa; indi copritele colle altre, e colla costa del coltello battete leggermente il contorno. Immergetele nell'uovo battuto, indi imboraggiatele di pane grattuggiato, e fatele friggere in una tegghia con un pezzo di burro a color biondo; salatele e servitele in corona su di un piatto. Riducete a siroppo una cucchialata di sugo, indi ritiratelo dal fornello, amalgamatevi una noce di burro col sugo di mezzo limone, e versatelo nel mezzo.

§ 46. **Filetti di leprotto alla sarda** (Filets de levraut à la sarde).

Levati i filetti a due leprotti come sopra, lardellateli con una eguale quantità di lardo e di filetti di acciughe, mettete intanto in un tegame un bicchiere di olio fino, e tosto che bollirà, collocatevi i filetti infarinati con due fette di cipolla, del sale ed uno scrupolo di spezie. Copriteli e fateli friggere a lento fuoco per dodici minuti, rivolgendoli di tratto in tratto: in seguito unitevi due fronde di prezzemolo, due spicchi d'aglio, un bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo, un mezzo mestoletto di spagnuola e mezzo bicchiere di aceto aromatizzato: continuate la cottura per ventiquattro minuti. Digrassate la salsa, collocate i filetti in un altro tegame, passandovi sopra il liquido allo staccio. Ribollitela e servitela fumante.

§ 47. Del Coniglio (Du Lapin).

Questo quadrupede è poco adottato da noi, ma è stimato da alcuni per la sua carne bianca, leggera e più saporita di varii altri quadrupedi anche rinomati. Le sue specie sono come quella della lepre, perchè havvi il coniglio di pianura ed il coniglio di montagna: quest'ultimo è il migliore. Essi, prendendoli vivi, si custodiscono in un camerino, pascolandoli di erbe aromatiche ed acqua; con che si ottiene una carne buona e profumata. Farà d'uopo però di non alimentarli con foglie di cavoli; il che recherebbe alle carni un cattivo sapore. Per conoscere poi se sia vecchio o giovine, si facciano le stesse osservazioni che si notarono per il lepre

§ 48. Fricassea di coniglio (Gibelotte).

Dopo aver spogliato dalla pelle il coniglio, e averne soppresse le interiora, come si è detto del lepre, forbitelo bene con una salvietta e tagliatelo a mediocri pezzi. Indi fate rosolare 120 grammi di burro, gettatevi i pezzi di coniglio infarinati e fatti saltellare per otto minuti, bagnateli con due bicchieri di vino rosso ed altrettanto brodo, mettetevi un piccolo mazzetto (vedi nel cap. II), tre chiovi di garofano, qualche fronda di erbe aromatiche, del sale ed uno scrupolo di spezie. Coprite la cazzeruola e sobbolliteli per mezz' ora circa. In seguito, ponete i pezzi asciutti in un' altra cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio. Aggiungete poi un pugillo di capperi, un'acciuga pestata e diluita nella salsa ed 80 grammi di funghi tagliati a dadicciuoli. Fate ribollire per otto minuti, indi, sgrassata la salsa, serviteli in piramide attorniati di qualche crostone di pane fritto al burro.

§ 49. Coniglietto all'inglese (Lapereau à l'anglaise).

Levata ad un coniglietto la pelle, pulitelo come si è detto del lepre, e sopprimetene la testa. Fate intanto una farsa con una mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, 85 grammi di midolla di bue, del sale, uno scrupolo di noce moscata, un pugillo di prezzemolo triturato con uno spicchio di scalogno scottato, e tre foglie di salvia. Farsite il coniglietto, cucitelo bene e legatelo collo spago in bella forma. Indi collocatelo in una cazzeruola con sotto e sopra delle sottili fette di lardo; unitevi un quintino di vino bianco, quattro grani

di pepe e del sale. Copritelo con un foglio di carta e col rispettivo coperto, e cuocetelo a lentissimo fuoco per trenta minuti circa. Digrassate il liquido, passatelo allo staccio, adagiate il coniglietto sciolto dalle legature su di una *soubis* (vedi nel capit. II), inaffiandolo di un po' del suo liquido.

§ 50. **Coniglietto alla provinciale** (Lapereau à la provençale).

Forbite il coniglietto come sopra, tagliatelo a pezzetti, indi infarinateli e fateli soffriggere d'ambe le parti in una tegghia con un pezzetto di burro. Ammollateli con un quintino di vino bianco, indi aggiungetevi uno scrupolo di spezie, del sale ed un triturato fatto con un pugillo di prezzemolo, una mezza cipolla ed un pizzico di funghi. Fate bollire il tutto per cinque minuti; in seguito versatevi un mestoletto di brodo, e coprite con un foglio di carta unta di burro e col rispettivo coperto. Sobbollite per trenta minuti, riducete la salsa, e servitela fumante.

§ 51. **Del fagiano** (Du faisan).

Questo è il più pregiato uccello che noi possiamo presentare ai palati fini, quando però sia giovine, stagionato varii dì sotto le piume, onde così prenda maggiormente il suo grato profumo così detto fagianato, non però di troppo, mentre in tal caso avrebbe un odore di tanfo che ripugnerebbe e sarebbe assai nocivo allo stomaco. Generalmente si serve ben lardellato e cotto allo spiedo, quantunque si allestisca anche in diverse altre maniere, onde variarne il gusto. Due sono le specie del fagiano, cioè il fagiano di montagna che è il più prelibato, e quello di parco che è assai inferiore, avendo la carne poco profumata e di un sapore che trae più al domestico che al selvatico. Si conosce quando il maschio è giovine, se ha lo sprone della zampa rotondo, mentre quando è vecchio, lo sprone è puntato. La femmina giovine si conosce

allorquando l'estremità della prima penna dell'ala è acuta. Quando questo uccello è vecchio, si cuoce generalmente in galantina o allo stufato, e per essenza, ecc. Il fagiano di Boemia è uno dei migliori.

§ 52. Fagiano allo stufato (Faisan à l'étuvée).

Abbrustiato e sventrato un fagiano, allestitelo colle zampe nel corpo e legatelo col filo. Preparate intanto al fondo di una cazzeruola 85 grammi di burro, quattro fette di lardo, due di presciutto, una cipolla tagliata a grosse fette: assettatevi sopra il fagiano attorniato di qualche ritaglio di carne, ed aggiungetevi un piccol mazzetto (vedi nel capit. II), del sale ed uno scrupolo di spezie aromatizzata. Soffriggetelo a lento fuoco finchè cominci ad arrostir forte: allora umettatelo con due bicchieri di vino di Spagna o bianco comune, ed altrettanto brodo o meglio *consommé*. Coprite la cazzeruola con sotto al coperto un foglio di carta, e fatela sobbollire chetamente finchè il fagiano trovisi tenero al tatto. In seguito digrassate la salsa, collocate il fagiano in una cazzeruola, passandovi sopra il liquido compresso dallo staccio. Riducete poi la salsa al ristretto e servitelo sopra una *purée* di funghi o di lenticchie, o con una *soubis* o una guernitura di tartufi o funghi, attorniato di bei crostoni di pane fritto al burro.

§ 53. Fagiano tartufato (Faisan truffé).

Fiammeggiato il fagiano, vuotatelo dalla parte dello stomaco; indi spazzolate una libbra di tartufi neri coll'acqua, sopprimetene leggermente la pellicola e tagliateli a dadi. Intanto fate dileguare in cazzeruola 160 grammi di lardo raschiato, con 80 grammi di burro; unitevi i tartufi con uno scrupolo di spezie aromatizzata e del sale; fateli saltellare per dieci minuti a lentissimo fuoco, bagnandoli con mezzo bicchiere di Marsala, lasciandoli poi raffreddare. In seguito, ponetele nell'interno del fagiano; cucitelo poi e legatelo con filo, avvertendo di fare che abbia le zampe fuori; indi, copertogli lo stomaco con una sfaldella di lardo, incartocciatelo in un foglio di carta spalmata di burro e spolverizzata di sale, affrancatelo sullo spiedo, e fatelo cuocere come si è detto del fagiano arrosto. Esso si serve tanto per arrosto, quanto per piatto di mezzo. Se si serve per piatto di mezzo, sarà d'uopo cuocerlo senza lasciarlo colorire. Perciò vi si lascierà la carta

per tutto il tempo della cottura; e lo si servirà su d'un piatto ben glassato ed attorniato di una guernitura ai tartufi od alla finanziera (veggasi nel capit. II).

§ 54. **Fagiano all'alemanna** (Faisan à l'allemande).

Allestito un fagiano come si è detto sopra, appuntatelo con dei lardelli rotolati in un pizzico di prezzemolo ed una fettina di cipolla triturati e mescolati con uno scrupolo di spezie. Posto poi in una cazzeruola 330 grammi di crauti da barile senza difetto, versatevi del brodo o sugo grasso, aggiungendovi 108 grammi di ventresca di majale, una salsiccia, una cipolla intiera picchiettata da tre chiovi di garofano, uno scrupolo di zuccaro, altrettanto di spezie e sale. Coprite la cazzeruola e fatela sobbollire per tre quarti d'ora circa; in seguito collocate il fagiano nel mezzo de' crauti, e fatelo cuocere a piccol fuoco finchè trovisi tenero al tatto. Indi versate i crauti in un crivello onde lasciarli bene sgocciolare, poi, collocateli sopra il piatto con sopra il fagiano circondato di sottili fette di ventresca e di salsiccia, inaffiandolo con un cucchialetto di sugo concentrato. Servitelo fumante.

§ 55. **Fagiano in majonnese** (Faisan en mayonnaise).

Il fagiano in majonnese si prepara come si è detto della majonnese di pollo all'italiana (vedi nel capit. VIII).

§ 56. **Bodini di fagiano alla Richelieu**
(Bodins de faisan à la Richelieu).

Levata la carne di un fagiano, mondatela bene dalle pellicole, indi pestatela nel mortajo, ed aggiungetevi una medesima quantità di poppa di vitella cotta, passando tutto allo staccio. Fate cuocere sei grossi pomi di terra a vapore o sotto la cenere rovente pelateli ed uniteli bollenti assieme alla carne, e ripestate il tutto con sollecitudine onde formare un sol corpo, lasciandolo poi raffreddare. In seguito aggiungetevi 56 grammi di burro crudo, tre o quattro tuorli d'uova, uno scrupolo di noce moscata e sale, ed amalgamate bene il tutto. Spolverizzate la tavola di farina, rotolatevi la farsa, e formatene tanti oblunghini piatti, lunghi un pollice e larghi due dita. Bisuntate un tegame con una noce di burro, collocatevi sopra i suddetti bodini ed inumiditeli con due mestolate di brodo bollente, mettendo il tegame sull'angolo del

fornello, acciò i bodini stiano per dieci minuti a due gradi meno della bollitura. Indi levateli e collocateli su di un lino a sgocciolare. Intanto preparate in un tegame una mestolata di spagnuola ridotta con un cucchialetto di essenza di selvatico, e mezzo bicchiere di Madera, fatela sobbollire per tre minuti circa, ed immergetevi i bodini. Appena si troveranno caldi, collocateli su di un piatto in corona con un pochettino di salsa. Si ponno servire anche sopra delle *purée* di lenti, di funghi, di cipolle, ecc., ovvero con qualche guernitura. Avvertasi che prima di allestirli, sarà bene di provare tanto come una nocciuola di detta composizione, mettendola nel brodo bollente per conoscere se abbia abbastanza consistenza; differentemente vi si unirà qualche tuorlo d'uovo di più.

§ 57. **Filetti di fagiano alla piemontese**
(Filets de faisan à la piémontaise).

Spiccati sei filetti a tre fagiani, sopprimetene l'epidermide, e colla lama di un grosso coltello, batteteli leggermente, indi spolverizzateli di farina. Fateli soffriggere a fuoco ardente in una tegghia con 80 grammi di burro e 55 di olio sopraffino. Tosto che si saranno coloriti da una parte, rivolgeteli dall'altra; in seguito salate e tenete alzata la tegghia per due minuti sul fornello onde compirne perfettamente la cottura, e collocateli in corona sopra un piatto frammezzato di un crostone di pane fritto al burro tagliato nella stessa foggia dei filetti, tenendoli poscia al caldo. Levata allora la metà dell'unto della tegghia, sciogliete in esso un'acciuga forbita dalle spine e triturata fina con un mezzo spicchio d'aglio ed un pizzico di prezzemolo; indi versatevi un cucchialetto di spagnuola, e mescolato bene il tutto con un mestoletto, unitevi due tartufi bianchi di Piemonte affettati ed il sugo di un quarto di limone, e dopo alcuni minuti di ebollizione, versatelo sopra i filetti. È piatto assai appetitoso, quando però il fagiano sia giovine. Nella stessa maniera si allestiscono i filetti di pernice, di beccaccia, ecc.

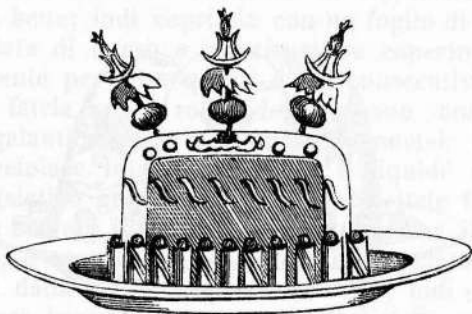
§ 58. **Filetti di fagiano alla cittadina** (Filets de faisan à la citoyenne).

Tolti i filetti a tre fagiani, come si disse nel § precedente, lardellateli con piccoli lardelli; indi messo in un tegame sei sottili fette di lardo e tre di presciutto, collocatevi sopra in bell'ordine i filetti attorniati dalle ossa di fagiano e di qual-

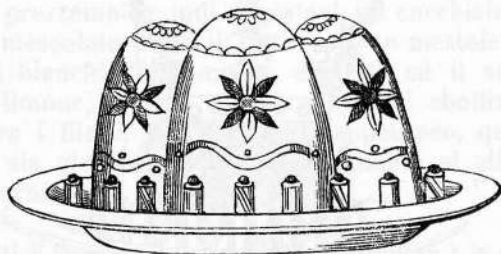
che ritaglio di vitello tagliuzzati; unitevi una foglia di lauro, una carota, una fronda di timo o serpentaria, e due chiovi di garofano. Versate nel tegame tre bicchieri di *consommé* ed un bicchiere di Madera secco, coprite la cazzeruola con un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto, e fatela sobbollire per un' oretta circa. In seguito collocate i filetti asciutti in una cazzeruola, digrassate il liquido e passatelo allo staccio di seta sopra i filetti, indi aggiungetevi un mestoletto di spagnuola e riducetelo a salsa ristretta. Dopo aver messo poi i filetti in corona frammezzati di un crostone di pane fritto, ed amalgamato nella salsa una mezza noce di burro crudo col sugo di mezzo limone senza però lasciarlo bollire, versatela sopra i filetti. Volendo poi accrescere il piatto, vi si verserà nel mezzo una guernitura alla finanziera.

§ 59. **Filetti di fagiani ai tartufi o funghi**
(Filets de faisans aux truffes ou aux champignons).

Preparati i filetti come si disse nel § precedente, quando si farà restringere la salsa, vi si uniranno dei funghi o tartufi tagliati a dadicciuoli o levati col cucchialino in forma di pisellini, aggiungendovi un cucchialetto da bocca di prezzemolo triturato. Invece poi di mettervi il burro semplice, vi metterete del burro d' acciuga (vedi nel capit. II), compiendo poi l' operazione come sopra.

§ 60. **Pane di fagiano alla lionese** (Pain de faisan à la lyonnaise).

Fate cuocere due fagiani allo spiedo come sopra, e raffreddati che siano, distaccate la carne dalle ossa, sopprimendone le pellicole; trituratela e pestatela nel mortajo, aggiungendovi due cucchialate di salsa alemanna (vedi capit. II) ed

altrettanta di gelatina forte (*aspic*); indi passatela allo staccio, lavoratela bene, mescolandola con un cucchiale; unitevi il sugo di mezzo limone ed un mezzo bicchiere di vino di Spagna. Fate poi bollire per dodici minuti con un bicchiere di *consommé* le ossa del fagiano ed un piccol tartufo pestati, passati allo staccio e raffreddati, uniteli alla suddetta composizione. Ponete intanto frammezzo il ghiaccio un berretto della forma rappresentata dal disegno, versatevi della gelatina grassa trasparente a due dita di altezza, e lasciatela congelare, facendovi un piccol ornato con del petto di pollo, qualche filone cotti, della lingua salata e delle fetterelle di tartufo, il tutto tagliato a decorazione. Prendete un altro berretto liscio o cazzeruola rotonda di due punti meno di circonferenza dell'altro berretto; versatevi la composizione del fagiano e fatela congelare perfettamente. In seguito fate intiepidire l'esterno, rovesciatelo su di un coperto, ponendolo con precauzione nel mezzo del berretto grande sopra la gelatina congelata. Versatevi della gelatina poco alla volta finchè il berretto trovisi perfettamente riempito. Quando poi si troverà congelato, intiepidite l'esterno del berretto e rovesciatelo su di un piatto con tovagliolo, ornando il piede ed il disopra con una corona di bei crostoni di gelatina a due colori (vedi capit. II). È piatto di mezzo molto delicato, quando però la gelatina si trovi di un gusto perfetto. Nella stessa foggia si allestiscono le pernici, le beccaccie, le quaglie, ecc.

§ 61. **Galantina di fagiani** (Galantine de faisans).

Procuratevi sei grossi e grassi fegati d'oca, forbiteli come si è detto nel loro articolo (capit. VIII), tagliando ciascuna metà in tre filetti e ritagliandoli al contorno. Prendete questi ritagli colla carne di tre pernici e sei filetti di pollo ed al-

trettanto fra lardo e poppa di vitella cotta, unitevi del sale, uno scrupolo di noce moscata, due gialli d'uova, non che un pizzico fra prezzemolo, foglie di serpentaria ed uno spicchio di scalogno ben triturati e scottati in una cazzeruola con una mezza noce di burro: pestate il tutto nel mortajo, indi fatelo passare allo staccio. In seguito disossate tre bei fagiani in carne, come si è detto del cappone in galantina (vedi nel capit. VIII), ed allargata una salvietta, collocatevi sopra il fagiano, spolverizzandolo di un po' di sale speziato (vedi nel capit. II il metodo di fare le spezie). Prendete il terzo di detta farsa, fate con essa un suolo nell'interno del fagiano, affettandovi sopra tre filetti di fegato e due tartufi pelati e tagliati per metà; coprite questo suolo con un altro terzo di detta farsa, e collocatevi sopra altri tre filetti e due tartufi come sopra; ricoprite di bel nuovo col rimanente della farsa; indi riunita la pelle, cucitela. Coprite il fagiano di alcune sottili fette di lardo; fate rotolare la salvietta e legatela onde dare alla galantina una forma lunga e rotonda. Nella stessa maniera operate in seguito riguardo agli altri due fagiani. Preparate intanto nel fondo di una cazzeruola sei fettine di lardo ed altrettanto di presciutto, una cipolla a grosse fette, un mazzetto (vedi capit. II) ed una foglia di lauro: adagiatevi sopra le tre galantine attorniate dalle scaricature del fagiano, due garretti, due piedi di vitello ed una gallina vecchia, il tutto forbito e tagliuzzato a piccoli pezzi; indi versatevi del *consommé* o brodo a livello della carne, aggiungendovi un bicchiere di vino di Marsala o del buono vino bianco. Collocate la cazzeruola su di un fornello ardente, schiumatela bene; indi copritela con un foglio di carta rotondata, bisuntata di burro e col rispettivo coperto. Fatela bollire dolcemente per sette quarti d'ora consecutivi; in seguito ritiratela e fatela quasi raffreddare nel suo ammollamento. Levate le galantine dalla cazzeruola e ponetele in una tortiera a sgocciolare. Intanto digrassate il liquido e chiarificatelo (vedi gelatina grassa nel capit. II). Mettete frammezzo al ghiaccio tre berretti in forma di callotta, come il disegno lo rappresenta, e versate in essi due dita di gelatina. Spogliate le galantine dalla salvietta, glassatele bene; indi collocatele in piedi una per berretto, e versatevi poi della gelatina poco alla volta, riempiendone bene i berretti stessi. Qualora la galantina sopravanzasse il livello del berretto, la taglierete col coltello, onde renderle tutte della medesima altezza. Dopo che si troveranno ben congelate, rovesciatele in piedi su di un

piatto con salvietta, formando il triangolo; e con del burro ben manipolato con un po' di verde di spinacci messo in un cornetto di carta, ornate ciascuna galantina di una palmetta. Attorniatele al piede della gelatina trasparente tagliuzzata, ed al contorno di questa collocate dei crostoni simili a due colori.

Si può servire detta galantina tagliata a fette e posta con garbo su di un piatto con salvietta guarnita con crostoni di gelatina.

§ 62. **Soffiato di fagiani** (Soufflé de faisan).

Levata la carne di un fagiano cotto, mondatela dai nervetti, e trituratela. Ponetela indi in un mortajo con un cucchialetto di spagnuola ed una mestolina di salsa profumata al selvatico; poscia pestatela bene, e fatela passare allo staccio. Mettete questa specie di *purée* in una terrina, stemperandola bene con cinque gialli d'uova: battete tre bianchi d'uova a neve consistente, ed uniteli alla composizione amalgamandoli leggermente; indi versatela in un tegame a *soufflé* bisuntato di burro: collocatelo venti minuti prima di servirlo nel forno a calore dolce, e tosto che avrà preso un bel colore, servitelo prontamente sopra un piatto munito di salvietta. In mancanza della salsa profumata, potete pestare le sue ossa e farle bollire per un quarto d'ora con un pochettino di spagnuola e mezzo bicchieretto di Marsala, facendola passare allo staccio.

§ 63. **Caneffe di fagiano** (Quenelles de faisan).

Osservate il capit. II ove parlasi delle caneffe di pollo, e operate nella medesima maniera, adoperando dei filetti di fagiano a luogo di quelli di pollo.

§ 64. **Croquis di fagiano** (Croquettes de faisan).

I *croquis* di fagiano si fanno nella stessa foggia di quelli di pollo (vedi capit. VIII) sostituendo la carne di fagiano a quella di pollo.

§ 65. **Salmis di fagiano** (Salmis de faisan).

Fate cuocere il fagiano allo spiedo (vedi qui sopra), spiccatene i membri, cioè le coscie, le ali ed il petto, tenendolo poi in un luogo caldo. Pestate indi nel mortajo il dorso, i ritagli ed anche qualche altro uccelletto arrosto, se ne avete; metteteli in seguito in una cazzeruola con un mestoletto di

spagnuola ed un bicchiere di vino forestiere, fate ridurre il composto a metà e passatelo allo staccio in una tegghia con qualche fetterella di tartufo. Un momento avanti l'ebollizione, ritirate la tegghia ed immergetevi i suddetti membri, e messe poi sei fette di pane tosto al burro nel fondo di un piatto, adagiatevi sopra i membri. Amalgamate poi nella salsa il sugo di mezzo limone con una mezza noce di burro, e versatevela sopra. Servitelo fumante.

§ 66. **Salmis di fagiano alla milanese** (Salmis de faisan à la milanaise).

Posto nel fondo di una cazzeruola un pezzetto di burro, sei fettine di lardo e quattro di presciutto, assettatevi sopra un fagiano forbito e legato con filo, attorniatelo di qualche ritaglio di pollo o di vitello, o qualche uccelletto di buona qualità, con sopra una carota affettata, qualche foglia di timo e serpentaria, due chiovi di garofano e sei grani di ginepro schiacciato. Coprite la cazzeruola e fate friggere il fagiano rivolgendolo di tempo in tempo; e quando comincierà ad arrostir forte, inumiditelo con un buon quintino di vino rosso vecchio, che farete poi ridurre a metà. In seguito versatevi una mestolata di brodo o sugo, ed uno scrupolo di sale. Ricoprite la cazzeruola con un foglio di carta, collocandovi sopra un piccol peso, acciò il profumo del selvatico non abbia ad esalarne. Sobbollitelo per tre quarti d'ora, osservando poi se il fagiano trovasi tenero al tatto. Sgrassate il liquido, e collocato il fagiano in un altro recipiente, levate i ritagli e pestateli nel mortajo, indi uniteli alla salsa, che farete passare comprimendola con un mestoletto per lo staccio sopra il fagiano. In seguito, messo il fagiano bollente sopra sei fette di pane fritto al burro nel fondo del piatto, affettatevi sopra qualche fetterella di tartufo. Ponete nella salsa un filone tagliato a zipollini e qualche cresta, amendue cotte: fate sobbollire per cinque minuti, aggiungete il sugo di mezzo limone; mescolatela e versatela sopra il fagiano.

§ 67. **Salmis di fagiano alla borghese** (Salmis de faisan à la bourgeoise).

Trovandosi cotto un fagiano arrosto e freddo, spiccatene le membra come si disse al § 65; e pestate le scaricature nel mortajo, ponetele in una cazzeruola con due cucchiai da bocca di olio d' olivo sopraffino, un bicchiere di Bordò od altro vino rosso di buona qualità, un bicchiere di *consommé,* uno

spicchio di scalogno, una foglia di lauro e uno scrupolo di scorza di limone. Fate ridurre il tutto ad un terzo, indi passatelo allo staccio in un'altra cazzeruola, aggiungendovi un pizzico di funghi o tartufi e prezzemolo triturati, ed un mestoletto di spagnuola; indi, fate sobbollire per dieci minuti; collocate la cazzeruola in un bagno-maria, immergendo in essa le suddette membra a scaldarsi. Poste delle fette di pane tostato al burro su di un piatto, assettatevi sopra le membra coperte della salsa. Servitelo fumante.

§ 68. **Coscie di fagiano alla carta** (Cuisses de faisan en papillotte).

Prendete delle coscie di fagiano cotte, ponetele in una tegghia, versandovi sopra una salsa per papigliotte (vedi nel capit. II): incartocciatele in pezzi di carta unta di olio, fateli scaldare sulla gratella d'ambe le parti e servitele.

§ 69. **Della pernice** (De la perdrix).

Due sono le specie di pernici che generalmente si adoperano, cioè la pernice rossa e la grigia. La prima è facile a conoscersi per le sue piume, o dalle zampe di color rosso. La seconda invece ha le penne tutte grigie, e benchè fina, è inferiore alla prima, essendo meno carica di profumo e di sugo animale. La rossa quando è giovine, grassotta ed un pochettino frolla, ma non di troppo, e cotta al debito punto, è veramente eccellente. Si conoscono quando sono giovani i perniciotti rossi, se hanno all'estremità delle prime piume una macchia bianca, la quale perdono divenendo pernici. La grigia è diversa anche nella sua grossezza. Si chiamano pernici magliate nel tempo in cui esse hanno preso la loro forza, il che avviene quando le penne dello stomaco sono di un colore carico, formando una specie di disegno di ferro di cavallo. Si distingue il maschio dalla femmina in questa maniera: la pernice femmina ha arrotondata l'estremità della prima penna dell'ala; il maschio, al contrario, ha l'estremità dell'ala terminata in punta, e inoltre ha il becco e le zampe più oscure della femmina.

§ 70. **Pernici poelé** (Perdix poêlée).

Dopo aver spiumate, abbrustiate e vuotate due pernici, legatele con filo, come si è detto del pollo, indi manipolata una noce di burro con uno scrupolo di spezie aromatizzata, con

sale ed il sugo di mezzo limone, ponetelo nell'interno delle pernici stesse. Collocatele indi in una cazzeruola, versandovi sopra la metà dell'apparecchio *poêlé* (vedi nel capit. II). Coprite la cazzeruola e fate sobbollire le pernici per un'ora circa, osservando se si trovino tenere al tatto. Compita la cottura, scioglietele dal filo e collocatele sopra un piatto. Ponete la metà del liquido digrassato in una tegghia, con un mestoletto di spagnuola, riducendola a salsa ristretta. Levate la tegghia dal fuoco e stemperate in essa una mezza noce di burro ed il sugo di un quarto di limone. Versatela sulle pernici attorniate di crostoni di pane tosto al burro.

§ 71. **Pernici brasate all'italiana** (Perdrix braisée à l'italienne).

Si fanno cuocere generalmente brasate le pernici vecchie. Preparate nel fondo di una cazzeruola 55 grammi di burro, quattro fette di lardo, altrettanto di presciutto e due cipolle tagliate a grosse fette. Appuntate due pernici (forbite come si disse nel § precedente) di alcuni chiovelli di lardo rivolti in uno scrupolo di spezie; indi adagiatele nella cazzeruola ed attorniatele di alcuni ritagli di carne. Soffriggetele, ed appena cominceranno ad arrostir forte, inumiditele con un quintino di vino bianco, e dopo tre minuti, aggiungetevi due cucchialate di sugo o brodo, un mazzetto ed una noce di rosso biondo (vedi nel capit. II). Coprite la cazzeruola con foglio di carta rotondata e col rispettivo coperto, e sobbollitela per un'ora e mezza circa secondo l'età dell'uccello. Compiuta poi la cottura, ponete le pernici sciolte dal filo in una cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio. In seguito, fate due uova di pasta casalinga in tagliatelli (vedi nel capit. I) e cotti dieci minuti nel brodo, sgocciolateli; indi messi in una tegghia con due terzi del liquido delle pernici, saltellateli e riduceteli: unitevi un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, rimescolateli sul piatto, assettandovi sopra le pernici. Fate restringere a siroppo la salsa e versatela sopra le pernici stesse. Il buon sugo e profumo delle pernici danno un gusto soave ai tagliatelli.

§ 72. **Pernici alla purée di lenti** (Perdrix à la purée de lentilles).

Preparate e cuocete le pernici brasate, come si disse nel paragrafo precedente. Indi fate bollire in acqua larga 300 grammi di lenti mondate dalle pietruzze, avvertendo di cuo-

cerle in una stuffarola di terra acciò non si anneriscano. Cotte che siano, colatele e fatele passare così asciutte per lo staccio. Ponete questa *puree* in una cazzeruola, ammollatela poco alla volta con un pochettino di liquido delle pernici, ma non di troppo; lavoratela col mestoletto, facendola sobbollire per cinque o sei minuti e correggetela di sale, se farà d'uopo. Indi messa la *purée* nel piatto, collocatevi sopra le pernici, e colla lama di un coltello fate attorniare la *purée*, cui in seguito ornerete con una carota cotta tagliata in forma di stelle od anelli, ecc. Fate restringere il rimanente del liquido a corta salsa e versatevelo sopra.

§ 73. **Perniciotti alla tartara** (Perdreaux à la tartare).

Abbiate due perniciotti novelli abbrustiati, vuotati e disposti colle zampe nell'interno; spianate loro lo stomaco col batticarne; indi, condizionati di sale e pepe, fateli soffriggere per due minuti in una tegghia con mezzo bicchiere d'olio; indi, spolverizzati leggermente di pane, fateli cuocere d'ambe le parti sulla graticola a fuoco moderato. Intanto, fate restringere un poco di salsa spagnuola con una sottil buccia di limone ed il sugo di esso, versatela nel piatto e collocatevi sopra i perniciotti.

§ 74. **Perniciotti alla brettone** (Perdreaux à la bretonne).

Fate cuocere due perniciotti novelli allo spiedo, indi levateli e lasciateli raffreddare. Prendete un coltello, e colla punta fatelo girare al circuito del petto, levandolo intiero onde ottenere un vano ovale. Spiccata la carne dal petto, tagliatela a dadicciuoli, e così pure tagliate due tartufi e 220 grammi di funghi bianchi; indi collocate il tutto in una cazzeruola con una mezza mestolata di spagnuola, una noce di essenza di selvatico (vedi salsa profumata al selvatico, cap. II), del sale, uno scrupolo di spezie ed un cucchialetto da bocca di prezzemolo triturato, e fatelo sobbollire per otto minuti. In seguito riempito il vano di ciascun perniciotto col detto intingolo, spolverizzateli di pane grattuggiato, inaffiandolo con un pochettino di burro fuso. Collocateli amendue in un tegame con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto di sugo; indi poneteli nel forno, e tosto che si troveranno velati di un color biondo, serviteli su di un piatto sopra una guernitura di funghi (vedi nel cap. II) circondati di sei crostoni di pane tosto al burro.

§ 75. **Perniciotti tartufati** (Perdreaux truffés).

Dopo avere abbruciacchiati e vuotati dalla parte dello stomaco due bei perniciotti, puliteli bene con una salvietta, indi, prendete 112 grammi di tartufi pelati leggermente se sono neri, tagliateli a piccoli quadretti e fateli saltellare in una cazzeruola per due minuti con 56 grammi di burro, del sale ed uno scrupolo di spezie aromatizzata, ammollandoli poi con tre cucchiai di vino di Madera. In seguito prendete due petti di pollo crudo, altrettanto di lardo, le pellicole dei tartufi e del sale; pestate il tutto nel mortajo, indi fatelo passare allo staccio, poscia unitevi i tartufi, amalgamateli e riempitene l'interno di ambedue i perniciotti; cuciteli e legateli con ispago, dando loro una garbata forma. Apparecchiate nel fondo di una cazzeruola sei fettine di lardo, adagiatevi sopra le pernici, aggiungendovi una cipolla picchiettata da tre chiovi di garofano, una carota, mezza bottiglia di vino bianco ed altrettanto brodo. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta rotondata e col rispettivo coperto; sobbolliteli per tre quarti d'ora circa, e quando si troveranno teneri al tatto, scioglieteli dal filo e serviteli sopra una guernitura di tartufi (vedi nel cap. II).

§ 76. **Perniciotti ai pisellini** (Perdreaux aux petits pois).

Fate cuocere per tre quarti d'ora circa due perniciotti brasati (vedi qui sopra, ove parlasi delle pernici brasate); indi levate due terzi del loro liquido, nel quale farete cuocere 300 grammi di pisellini novelli con 56 grammi di presciutto intiero, sale, uno scrupolo di spezie ed un granello di zuccaro per correggerne l'aroma. Tosto che si troveranno cotti, immergetevi i due perniciotti sciolti dal filo e sobbolliti due minuti; assettateli sul piatto guerniti coi suddetti pisellini, e serviteli fumanti.

§ 77. **Salmis di perniciotti** (Salmis de perdreaux).

Esso si allestisce nella stessa foggia del *salmis* di fagiano (vedi qui sopra).

§ 78. **Salmis di tavola di perniciotti** (Salmis de table de perdreaux).

Abbiate due perniciotti di già cotti allo spiedo, tagliateli per membra e collocateli in un piatto d'argento od altro re-

sistente al fuoco. Indi seminatevi sopra un triturato fatto con un pizzico di prezzemolo, uno spicchio di scalogno ed un pezzettino di buccia di limone, aggiungendovi un buon bicchiere di vino bianco, sale e pepe. Preparatelo sopra uno scalda vivande, nel quale avrete messo un recipiente con dello spirito. Indi dato il fuoco allo spirito, tosto che i perniciotti saranno sobbolliti cinque minuti, serviteli.

§ 79. **Salmis caldo freddo di perniciotti in gelatina**
(Salmis chaud froid de perdreaux à l'aspic).

Abbrustiati e vuotati sei bei perniciotti rossi, legateli con filo e lardellateli bene. Indi collocateli sullo spiedo a cuocere per venticinque minuti circa a fuoco moderato, salateli e bagnateli sovente con del burro fuso. Poneteli poi su di un piatto a raffreddare. In seguito, spiccatene le membra, cioè le ale, le coscie e lo stomaco; ammanieratele col coltello, e sopprimetene la pelle. Collocatele in bell'ordine in un tegame coi ritagli pestati, quattro fettine di presciutto, uno spicchio di scalogno, quattro foglie di serpentaria (*estragon*), il sugo di un limone, due bicchieri di vino belletto di Nizza o bianco aromatico. Coprite il tegame con un foglio di carta rotondata e col rispettivo coperto, e fatelo sobbollire per otto minuti; in seguito, ammollate i pezzi con una mestolata di brodo ed una noce di glasso di vitello (vedi cap. II). Ricoprite la cazzeruola e fatela bollire a lento fuoco per tre quarti d'ora circa. Sgrassate bene il liquido e collocate le membra asciutte sopra una lastra. Indi, fate passare in una cazzeruola il liquido per mezzo di una salvietta senza comprimerla; aggiungetevi due mestolate di spagnuola piuttosto chiara e fatela ridurre a metà, rimovendola continuamente con un mestoletto, acciò non si appicchi al fondo della cazzeruola; aggiungetevi ancora di tratto in tratto per tre volte mezza cucchialata di gelatina grassa (vedi cap. II) onde ottenere una salsa liscia e brillante. In seguito, collocate la cazzeruola nell'acqua fresca, rimovendola di tempo in tempo finchè siasi quasi raffreddata. Prendete il quarto della salsa, e con un cucchialetto ne coprirete bene le membra. Quando queste si saranno ben raffreddate, prendete le coscie e mettetele in corona ben unite sopra il piatto, e sopra queste, nella stessa guisa, mettete le dodici ale, indi i quattro petti, e sopra questi gli altri due; in tal maniera si avrà la forma di una piramide tonda. Indi mescolate bene la salsa, la quale se fosse

troppo legata, verrà appoggiata per un momento sopra la cenere calda, se fosse invece troppo liquida, verrà collocata sopra il ghiaccio onde ridurla al debito punto. Ella deve essere piuttosto densa che liquida; il che si conoscerà se difficilmente lascerà il mestoletto, formando una specie di cordone legato e molto liscio. Così possono mascherarsi benissimo le membra dei perniciotti. Prendete una quaglia cotta di già farsita (vedi più avanti) in forma di una palla, e così pure una bella cresta, e fate sì l'una che l'altra immergere nella salsa, lisciandola con un coltello. Indi coprite la piramide colla detta salsa e colla lama del coltello fatela girare al contorno di essa onde renderla liscia e ben unita; indi con un'asticiuola d'argento, affrancatevi la quaglia con sopravi la cresta sull'estremità della piramide, attorniando poi il piede di ricchi crostoni di gelatina a due colori. È piatto ricco ed elegante, quando sia fatto con precisione. Avvertasi che le salse siano dolci di sale, perchè col restringersi si troveranno corrette al dovuto. Nella stessa maniera si allestiscono i fagiani, i pivieri, le quaglie, i tordi, ecc.

§ 80. **Galantina di pernice** (Galantine de perdrix).

Per la galantina di pernici ordinariamente si fa uso di pernici vecchie. — Disossate due pernici come si è detto nel cap. VIII del cappone in galantina; indi preparate una farsa fina di selvatico (vedi cap. II), e tagliate in bastoncini grossi un dito mignolo 165 grammi di lardo, altrettanto di poppa di vitella scottata, 110 grammi di lingua salata cotta e 225 grammi di filetto di lepre: ponete il tutto a macerare in una terrina con sale, uno scrupolo di spezie, mezzo bicchiere di vino di Spagna, due tartufi tagliati a dadi, ed una dozzina di bei pistacchi verdi puliti dalla buccia. Allargate sopra una salvietta la pernice, stendete nell'interno un po' di farsa e sopra collocatevi pel lungo un quarto delle carni macerate con un po' di tartufi e pistacchi; copriteli di farsa, indi mettetevi sopra l'altra carne, ricopritela di farsa, riunite la pelle, cucitela e terminate l'operazione come si disse del cappone in galantina. Fatele cuocere e servitele nella stessa maniera. In mancanza del filetto di lepre supplirete con dei petti di pollastra.

§ 81. **Majonnese di perniciotti** (Majonnaise de perdreaux).

La majonnese di perniciotti si prepara come quella di pollo (vedi cap. VIII).

§ 82. **Filetti di perniciotti alla reggenza**
(Filets des perdreaux à la régence).

Spiccate i filetti a quattro perniciotti, mondateli dalle pellicole e batteteli leggermente colla lama di un coltello sinchè divengano dello spessore d'uno scudo. Spalmate sopra ogni filetto della farsa *caneffe* di pollo, e nel mezzo appoggiate una piccola corona, fatta con della lingua salata tagliata sottilmente, attorniandola poi di alcuni pisellini estratti col cucchialino dai tartufi (vedi ove parlasi delle decorazioni). Disponete tutto ciò nel fondo di un tegame bisunto di burro, assettandovi sopra i suddetti filetti la parte decorata, attorniati dalle scaricature. Versatevi un bicchiere di vino di Madera e due di brodo; indi coprite il tutto con altre sottili fette di lardo ed un foglio di carta rotondata, e collocate il tegame in forno moderato. Di tratto in tratto leverete il tegame, e con un cucchiale inumidirete il disopra dei filetti acciò non facciano crosta. Dopo tre quarti d'ora, levateli, collocate i filetti in una tegghia, digrassate il liquido e passatelo allo staccio sopra i filetti; indi, riduceteli a corta salsa. Al punto di servirli, poneteli in corona su di un piatto e versate nel mezzo una guernitura alla finanziera, appoggiandovi sopra sei gamberini cotti in un *court bouillon* (vedi) e messi in bella foggia. Ornate poi il piatto di sei crostoni di pane tosto, versandovi sopra la loro salsa.

§ 83. **Filetti di perniciotti alla romana** (Filets de perdreaux à la romaine).

Levate i filetti a sei perniciotti rossi, e disposto in una tegghia otto sottili fette di lardo, due di presciutto ed una cipolla tagliata a grosse fette, assettatevi sopra i suddetti filetti messi in bell'ordine, aggiungendovi una carota, un ramicello di sedano, due chiovi di garofano, uno spicchio di scalogno e del *consommé* o brodo a livello dei filetti. Coprite la tegghia con un tondo di carta butirrata ed il suo coperto, indi fatela sobbollire per un'oretta. Allestite un risotto bianco (vedi nel cap. I ove parlasi del risotto alla milanese), aggiungendo nel brodo due terzi del liquido digrassato dalle pernici con qualche fetterella di tartufo o fungo; versatelo sul piatto, formandovi una specie di corona, sopra la quale disporrete i filetti di pernice pure in corona. Versate il rimanente del liquido in una tegghia con una mezza mestolata di spagnuola, unitevi un'animella di vitello e dodici

creste di già cotte nel bianco (vedi nel cap. VIII). Ridotta che sia la salsa al ristretto , poneteli nel mezzo e servitelo fumante.

§ 84. **Filetti di perniciotti in fricandò**
(Filets de perdreaux en fricandeau).

Spiccati otto filetti a quattro perniciotti, lardellateli mediante l' ago con del lardo e del presciutto. Indi poste al fondo di un tegame alcune fetterelle di lardo e di presciutto, adagiatevi sopra i filetti circondati dalle sue scaricature tagliate a pezzettini con una piccola buccia di limone, una mezza cipolla, un mestoletto di *consommé* o brodo, tre chiovi di garofano ed una carota. Coprite il tegame di un foglio di carta rotondata e col suo coperto; indi fatelo bollire a lentissimo fuoco per un'oretta. In seguito digrassate bene il liquido, e messi i suddetti filetti in una tegghia col loro liquido passato allo staccio, fatene restringere la salsa; messa poi una *purée* di spinacci, di funghi, di piselli, ecc., sopra un piatto, adagiatevi sopra in bella maniera i filetti coperti della salsa suddetta.

Tanto questi che i piatti precedenti, si possono allestire adoperando anche i perniciotti intieri, in luogo dei loro filetti.

§ 85. **Perniciotti alla cacciatore** (Perdreaux à la chasseur).

Fate arrostire, allo spiedo o in un tegame per circa tre quarti d'ora, due perniciotti con mezzo bicchiere d'olio; indi tagliateli per membra. In seguito ponete nel tegame o ghiotta un pugillo di pane grattuggiato, un pezzetto di buccia gialla di limone col sugo di uno d'essi, quattro grani di ginepro schiacciato, un bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo od acqua e sale ed un'acciuga triturata; fate sobbollire il tutto per otto minuti, passatelo allo staccio in un'altro recipiente, immergetevi le membra e fatele sobbollire per dodici minuti; adagiati poi sei crostoni di pane tosto sul piatto, collocatevi sopra le membra coperte della loro salsa.

§ 86. **Perniciotti all'inglese** (Perdreaux à l'anglaise).

Abbruciacchiati e vuotati due perniciotti, riempiteli di un farsime fatto in questa guisa: Prendete 110 grammi di noce di vitello senza natte, 56 grammi di burro, il loro fegato, da cui avrete tolto il fiele, 28 grammi di pane grattuggiato am-

mollato nel brodo freddo e spremuto, del sale ed uno scrupolo di spezie aromatizzato, il tutto pestato e passato allo staccio. Fate cuocere per una mezz'ora sopra lo spiedo i perniciotti dopo averli incartocciati, umettandoli sovente col burro. In seguito tolti dallo spiedo e levatane la carta, spiccate le membra senza distaccarle; indi triturate un pizzico di prezzemolo con uno spicchio di scalogno e un pezzettino di buccia di limone; mescolatevi assieme a 15 grammi di pane grattuggiato altrettanto di burro, ponendoli poscia fra le membra ed il farsime. Collocateli indi in un tegame coll'unto della ghiotta ed un bicchiere di vino bianco non dolce, e fateli sobbollire per una mezz'ora circa, coperti di un po' di bragie, e inumidendoli di tratto in tratto collo stesso liquido acciò non facciano crosta. Al punto di servirli, collocateli su di un piatto, restringete il liquido, aggiungendovi il sugo di limone, rimescolatelo bene, indi versatelo sopra i perniciotti. Nella stessa maniera si preparano le beccaccie, i pivieri e gli anitroccoli.

§ 87. **Perniciotti allo spiedo** (Perdreaux à la broche).

I perniciotti allo spiedo si preparano come si è detto del fagiano allo spiedo.

§ 88. **Pane di perniciotti ai tartufi** (Pain de perdreaux aux truffes).

Fate la farsa caneffe di pollo (veggasi nel cap. II), ma a luogo di adoperare dei petti di pollo, adoperate la carne di perniciotti. Prendete un berretto cilindrato liscio, indi untatelo di burro fuso e riempitelo colla detta farsa. In seguito fatelo fremere al bagno-maria per un'ora circa, coperto di un po' di bragia, ovvero tenetelo in forno moderato. Intanto ponete in una cazzeruola una mestolata di spagnuola con un bicchiere di vino forestiere ed altrettanto brodo con le ossa dei perniciotti tagliuzzati: fate il tutto sobbollire per mezz'ora. In seguito passate questo liquido allo staccio in una tegghia, unendovi due tartufi affettati. Al punto di servire il pane, rovesciate il berretto sopra il piatto, restringete la salsa tartufata, versandovela sopra, attorniando poi il piede di bei crostoni di pane tosti al burro.

§ 89. **Insalata majonnese di perniciotti** (Salade majonnaise de perdreaux).

Tagliate a pezzi garbati due perniciotti freddi cotti arrosto, metteteli a macerare per mezz'ora in una terrina con

sale, pepe in polvere ed aceto alla serpentaria (*estragon*); indi poneteli in corona asciutti sopra un piatto coperti d'una salsa majonnese alla provinciale, contornate di qualche cuore di lattughe.

§ 90. **Perniciotti panegrigliati** (Perdreaux panées-grillés).

Spaccate nel mezzo tre perniciotti, disponetene le zampe nell' interno, e spianati un pochettino col batticarne, fateli macerare per un' oretta in una terrina con sale, pepe, olio ed un cucchialetto fra prezzemolo, foglie di serpentaria ed uno spicchio di scalogno triturati. In seguito imboraggiateli nel pane grattuggiato; indi collocateli sulla gratella, e cotti di un biondo colore da ambe le parti, serviteli in corona con una remolata od una salsa al burro di acciughe (veggasi cap. II).

§ 91. **Soffiato di perniciotti** (Soufflé de perdreaux).

Il soffiato di perniciotti si allestisce come s'è detto del soffiato di fagiano, sostituendo la carne di perniciotti a quella di fagiano.

§ 92. **Perniciotti alla carta** (Perdreaux en papillotes).

Abbrustiati tre perniciotti e vuotati, fendeteli ciascuno in due pezzi, indi batteteli leggermente colla lama di un grosso coltello. Ponete in una tegghia 110 grammi di burro, fatelo dileguare, e poi adagiatevi i perniciotti con del sale ed uno scrupolo di pepe, facendoli indi friggere da ambe le parti finchè siano quasi cotti, lasciandoli poi venire freddi; poi versatevi sopra una salsa a papigliotte (vedi nel cap. II). Tagliate allora sei pezzi di carta in forma quadrata abbastanza capace di contenere ciascheduno una mezza pernice, untateli d'olio fino e collocate, come ora si disse, una mezza pernice sopra ogni carta con due cucchiai da bocca di salsa ed una fetterella di lardo, indi incartocciate bene i pezzi. Mezz'ora prima di servirli, adagiateli sulla graticola sopra cenere calda, rivolgendoli per diverse volte. Metteteli in corona su di un piatto con del limone a parte.

§ 93. **Purée di perniciotti ai crostoni** (Purée de perdreaux aux croutons).

Triturate ben fino della carne di perniciotti cotta arrosto, pestatela nel mortajo, aggiungendovi un pochettino di spagnuola e qualche fetterella di tartufi, indi fatela passare per lo staccio. Collocate della *purée* in una cazzeruola, lavorandola bene col mestoletto, unendovi un pochettino di vino forestiere

e correggendola con sale se bisogna. Dopo alcune ebollizioni, versatela sul piatto attorniata di alcuni crostoni di pane tosto al burro e glassati, spruzzandola poi di un pochettino di sugo concentrato. Vi si può aggiungere qualche fetterella di tartufi.

§ 94. **Della beccaccia** (De la bécasse).

Quattro sono generalmente le specie di questo uccello, cioè: la beccaccia ed il beccaccino, la beccaccia mezzana ed il beccadello. La sua carne è assai pregiata dagli amatori della caccia. È verso la fine del verno che esse si trovano grasse. È necessario però di lasciarle affrollire per alcuni dì sotto le piume onde svolgere di più il loro grato profumo, ma non di troppo, poichè in tal caso, ne contrarrebbero un fetore ributtante e molto nocivo allo stomaco.

§ 95. **Beccacce all' italiana** (Bécasses à l'italienne).

Spiumate due beccacce ed abbrustiate a dovere, levatene le interiora, e soppresso il ventricolo, pestate le interiora stesse nel mortajo con 85 grammi di lardo senza difetto, quattro fettine di presciutto, un pizzico di prezzemolo, uno spicchio di scalogno scottato nell'acqua bollente, 56 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, e in fine del sale. Riempitene le beccacce, cucitele a dovere, indi legatele con filo come si è detto del pollo, lasciandone fuori le zampe ed affrancando il becco fra una coscia e l' altra. In seguito lardellate i petti a doppia ripresa, affrancatele sullo spiedo, incartocciate in un foglio di carta unto di burro e spolverizzata di sale, e fatele cuocere a fuoco moderato per un'oretta, bagnandole sovente con del burro fuso. Levate poscia la carta, battete due chiari d' uova con un pochettino di burro fuso; indi pennellate le beccacce, e spolverizzate con della mollica di pane grattuggiato, lasciatele cuocere per altri 24 minuti a color biondo. Servitele poi, sciolte dalle legature, in un piatto sopra dei crostoni di pane tosto e inaffiate di un po' di sugo ridotto ristretto assieme ad una noce di essenza di selvatico e col sugo di un limone.

§ 96. **Salmis di beccacce** (Salmis de bécasses).

Abbruciacchiate due beccacce sulla fiamma di un fornello, forbitele bene, indi incrociate le gambe, fate passare da una

coscia all'altra il becco, e coprite lo stomaco con una larga fetta di lardo spolverizzata di sale e legata collo spago. Fatelo cuocere allo spiedo per cinque quarti d'ora a fuoco moderato, bagnandole sovente con del burro fuso. In seguito spiccatene le membra, cioè le coscie, le ali ed i petti; pestate le ossa colle interiora nel mortajo e fatele bollire per otto minuti con un bicchieretto di vino forestiere, indi unitevi una mezza mestolata di salsa spagnuola e quattro grani di ginepro schiacciato, facendo passare il tutto per lo staccio. Collocate poscia la salsa in una cazzeruola, immergetevi le membra a scaldarsi senza però lasciarle bollire; indi messi alcuni crostoni di pane tosto al burro su di un piatto, adagiatevi sopra garbatamente le membra, ed aggiunto alla salsa il sugo di mezzo limone ed una noce di burro, mescolatela e versatela sopra le membra. Si possono unire alla salsa delle fetterelle di tartufi, di funghi, od una guernitura alla finanziera. In mancanza dello spiedo, si faranno cuocere arrosto per cinque quarti d'ora circa in cazzeruola a piccolo fuoco, rivolgendole di tratto in tratto, terminandosi poi l'operazione come sopra. Nella stessa guisa si allestiscono i beccadelli e la mezzana beccaccia. Si fanno cuocere anche come il *salmis* di fagiano alla milanese.

§ 97. Filetti di beccacce truffati in gelatina

(Filets de bécasses truffés à l'aspic).

Cotte allo spiedo quattro o sei beccacce, come si disse nel paragrafo precedente, lasciatele venir fredde; indi colla punta di un coltellino levatene i petti intieri. Prendete la carne delle coscie colle interiora e qualche fetterella di tartufo o fungo; pestateli nel mortajo, fateli passare per lo staccio e mettete il tutto in una cazzeruola. Parimenti pestatene le ossa, le quali porrete in un'altra cazzeruola con un bicchiere e mezzo di vino bianco di Spagna, quattro foglie di serpentaria (*estragon*), delle pellicole di tartufi, uno spicchio di scalogno e due grani di ginepro, facendo poi il tutto sobbollire sull' angolo del fornello e riducendolo ad un terzo, che passerete poscia per una salvietta. Ponete questo sugo in un tegame con una mezza mestolata di salsa spagnuola ed altrettanto di gelatina grassa (vedi nel cap. II); schiumate bene e riducete a due terzi; indi fate passare il tutto per lo staccio di seta in una terrina, rimuovendola di tratto in tratto, finchè siasi quasi raffreddata. Ammollate la carne passata allo staccio poco alla

volta, acciò non si formino dei gnocchetti, e mettetela poi sopra un lento fornello, rimuovendola continuamente con un mestoletto, senza però lasciarla bollire. Tosto che sarà vicino all'ebollizione, passatela allo staccio in una terrina, lasciandola raffreddare. Intanto, messo un tovagliolo sopra un piatto, collocatevi i filetti in corona ben uniti e frammezzati di una fetterella di tartufo cotta in un po' di detta salsa; indi rimuovete la *purée*, avvertendo di porla sul ghiaccio onde ridurla addensata, nel caso fosse troppo liquida; infine versatela nel mezzo della corona. Indi mescolate bene la salsa che avrà la consistenza di una majonnese; mascheratene tanto i filetti che la *purée*, collocatevi sopra un po' di gelatina tagliuzzata ed attorniate il piatto di ricchi crostoni di gelatina grassa a due colori.

§ 98. **Beccacce alla sarda** (Bécasses à la sarde).

Abbrustiate e forbite due beccacce, ponetene il becco nelle coscie. Intanto preparate nel fondo di una cazzeruola 85 grammi di burro, 56 di lardo e 85 di presciutto, una cipolla ed una carota, il tutto tagliato a dadicciuoli: soffriggete e mescolatelo sovente, finchè siasi velato di un leggier colore. Allora vi collocherete sopra le beccacce, facendole rosolare da ogni parte, indi bagnatele con un quintino di vino bianco di Sardegna od altro, e riducetelo a metà. In seguito aggiungetevi una mestolata di spagnuola, tre grani di ginepro, tre chiovi di garofano, uno scrupolo di spezie aromatizzata e del sale. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta sotto il coperto, e sobbollitela per cinque quarti d'ora circa. Digrassate il liquido, ponete le beccacce in un'altra cazzeruola, comprimendovi sopra la salsa per lo staccio e ribollitele. Indi fatte tostare due grosse fette di pane nel burro, collocatele nel piatto, assettatevi sopra le beccacce ed affettate due tartufi bianchi nella salsa; unitevi una noce di burro ed il sugo di mezzo limone, indi versatela su di esse. È piatto assai gustoso, sebbene alquanto riscaldante. Nella stessa guisa si può apprestare ogni sorta di volatili selvatici.

§ 99. **Beccacce all' inglese** (Bécasses à l'anglaise).

Levate le interiora a due beccacce di già forbite come sopra, sopprimetene il ventricolo, indi trituratele fine assieme ad uno spicchio di scalogno, un pizzico di prezzemolo, quat-

tro foglie di timo e due di serpentaria, del sale e 110 grammi di lardo raschiato. Riempite con questa farsa le beccacce, cucitele, incartocciatele e fatele cuocere per un'oretta sullo spiedo a fuoco moderato, bagnandole sovente con del burro fuso, e mettendo intanto nella ghiotta sei fette di pane della grossezza di un mignolo, in maniera che abbiano da assorbire il sugo delle beccacce. Indi scioglietele dalla carta, salatele e lasciatele colorire, compiendone la cottura. Servitele su di un piatto sopra i suddetti crostoni e con una salsa fatta in questa guisa. Inzuppate in una cazzeruola una mollica di 85 grammi di pane col latte, indi posta al fuoco, fatela sciogliere poco alla volta con un mestoletto, aggiungendovi del latte onde formare una specie di panata con tre grani di pepe e del sale; sobbollitela per otto minuti, indi passatela allo staccio; ribollita poi e levata dal fuoco, diluitevi una noce di burro fresco, e versatela nella salsiera che servesi a parte.

§ 100. **Beccacce alla provinciale** (Bécasses à la provençale).

Abbrustiate due beccacce, tagliate ciascuna di esse in quattro pezzi, indi batteteli leggermente col batterello. Messo poi in una tegghia al fuoco mezzo bicchiere di olio e 56 grammi di burro, collocatevi sopra i pezzi infarinati, facendoli rosolare da ambe le parti a fuoco ardente; indi ammollateli con due quintini di vino bianco e quattro di brodo, aggiungetevi uno spicchio di scalogno, due fronde di prezzemolo, tre chiovi di garofano, una foglia di lauro, le interiora delle beccacce stesse, uno scrupolo di spezie aromatizzata, del sale ed una noce di rosso biondo (vedi nel capit. VI). Coprite la tegghia con sotto un foglio di carta e sobbollitela per un'ora; indi, digrassato bene il liquido, collocate i pezzi in una cazzeruola, passandovi sopra la salsa allo staccio. Ridotti quindi a salsa ristretta, ponete i pezzi in corona sopra il piatto, frammezzati di un crostone di pane tostato al burro; unito poi alla salsa il sugo di mezzo limone, mescolatela bene e versategliela sopra. È piatto assai appetitoso.

§ 101. **Soffiato di beccacce** (Soufflé de bécasses).

Il soffiato di beccaccia si allestisce nella stessa maniera del fagiano, sostituendo la carne della beccaccia a quella di fagiano (vedi sopra).

§ 102. **Galantina di beccacce** (Galantine de bécasses).

Vedi ove si disse della galantina di pernice, avvertendo solo di aggiungere alla farsa le interiora della beccaccia pestate e passate allo staccio.

§ 103. **Crostini di beccacce alla savojarda** (Croûtons de bécasses à la savoyarde).

Levate la carne di due beccacce cotte arrosto e fredde, pestatene le ossa nel mortajo, facendole sobbollire in una cazzeruola con un quintino di vino bianco buono, altrettanto di brodo, un mestoletto di vellutata (vedi nel capit. II), una fronda di prezzemolo, una piccola carota, uno spicchio di scalogno ed uno scrupolo di spezie aromatizzata: riducete il liquido a metà, indi fatelo passare allo staccio. Triturate la carne con 85 grammi di lardo bollito per due minuti nel brodo, pestate il tutto nel mortajo, ammollatelo col suddetto liquido, indi fatelo passare allo staccio, e ponete questa specie di *purée* in una cazzeruola, tenendola al caldo nel bagno-maria. Tagliate dodici fette di pane soffice spesse un dito, dando loro una forma ovale, e colla punta di un coltellino, levate un po' di mollica nel mezzo a guisa di piattellino, indi fatele friggere nella frittura (vedi cap. II) a color biondo e lasciatele sgocciolare. Riempite poscia questi vuoti colla detta *purée* e serviteli bollenti. Si apprestano nella stessa guisa le altre qualità di uccelli di simil genere. Si servono anche nei pranzi di lusso da guernire l'arrosto di caccia.

§ 104. **Beccaccine in tegghia** (Bécassines à la tourtière).

Fate abbrustiare otto beccaccine, forbitele bene senza però vuotarle, incrociate loro i zampini e fate passare a ciascheduna il becco dall'una all'altra coscia; indi, coprite lo stomaco di ciascuna con una sottil fetta di lardo, affrancandovela con due stuzzicadenti in croce. Collocatele in seguito in bell'ordine in una tegghia, in cui avrete messo 85 grammi di burro e 55 di lardo tagliuzzato, non che qualche foglia di salvia. Coprite la tegghia e soffriggetela a lento fuoco per tre quarti d'ora, salatele a metà cottura, e rivolgetele di tratto in tratto. Levate poi un po' di unto della tegghia, facendovi friggere otto belle fette di pane, e, sgocciolate che queste siano, collocatele sopra il piatto, adagiandovi sopra ogni fetta

una beccaccina. Indi, soppresso il rimanente dell'unto dalla tegghia, versatevi un quintino di vino bianco, e tosto che si sarà sciolto il fondo, versatelo sopra le beccaccine stesse. In luogo dei crostoni di pane tostato si può anche servire un bordo di polenta tenera (vedi nel capit. XIII).

§ 105. **Del gallo di montagna** (De la poule de bruyère).

Il gallo di montagna si allestisce come il fagiano (vedi qui sopra).

§ 106. **Della gallina faraona** (De la pintade).

Questa specie di volatile, benchè abbia l'apparenza del pollame, contiene però nel suo aroma un gusto che si avvicina moltissimo a quello del selvatico domestico. Quando la gallina faraona è giovine, ben nudrita e purgata, è più fina del pollo: essendo vecchia, avrebbe al contrario la carne asciutta e di pochissimo sapore. Essa la si allestisce benissimo anche come la pernice. — Per complemento si aggiungono i seguenti articoli.

§ 107. **Filetti di gallina faraona alla cavaliere**
(Filet de pintade à la chevalière).

Spiccate i filetti grossi a tre galline faraone. Parimenti sopprimete dai filetti piccoli l'epidermide, ed unitili assieme, batteteli colla costa di un coltello e formatene due grossi. In seguito batteteli leggermente colla lama di un grosso coltello, lardellate ognuno con sei piccoli lardelli di lingua salata ed appuntatevi sei chiovelli di tartufi. Apparecchiate in un tegame otto fettine di lardo, due di presciutto, le ossa delle galline faraone tagliuzzate, e qualche ritaglio di vitello: collocatevi sopra i filetti ben ammanierati, onde possano conservare una bella forma nel cuocere, unitevi una carota, una cipolla affettata, due chiovi di garofano, uno scrupolo di spezie aromatizzata, due quintini di vino bianco, altrettanto *consommé* e del sale. Copritele con un foglio di carta sotto il coperto e sobbollitele per un'ora circa; in seguito digrassate il fondo, e posti i filetti in una tegghia col loro liquido passato allo staccio, riducete la salsa ad un terzo, unitevi un cucchialetto di spaguuola; indi collocate i filetti su di un piatto, frammezzati di un crostone di pane tosto al burro, mescolate bene la salsa col sugo di mezzo limone e versategliela sopra.

§ 108. Filetti di gallina faraona in suprema.
(Filets de pintade en suprême).

Spiccati i filetti a cinque galline faraone, batteteli leggermente colla lama di un coltello; indi fate dileguare 110 grammi di burro circa in una tegghia, allargandovi sopra i filetti. Dodici minuti prima di servirli fateli friggere su di un fornello ardente; rosolati un poco da una parte, rivolgeteli dall'altra; salateli e dopo alcuni minuti collocateli sopra un piatto, tenendoli così caldi in istufa. Levate l'unto della tegghia; versatevi in sua vece un po' di salsa vellutata unita ad un pizzico di prezzemolo triturato; fatela sobbollire per tre minuti onde sciogliere il fondo lasciato dall'unto: ritirate allora la tegghia dal fuoco, immergetevi i filetti; indi poneteli in corona frammezzati di un crostone sottile di pane tosto sulla stessa forma dei filetti, coprendoli infine colla salsa. Poscia ponete nel mezzo 220 grammi di tartufi cotti alla piemontese (vedi nel capit. legumi) o dei funghi all'italiana. Servite il tutto fumante con del limone a parte.

§ 109. Gallina faraona farsita alla reale
(Pintade farcie à la royale).

Abbrustiate e ben nettate due galline faraone, disossatele come si è detto del cappone in galantina (vedi nel cap. VIII), indi fate una farsa fina colla carne di due pernici (vedi farsa fina di selvatici capit. II) aggiungendovi 168 grammi di presciutto cotto, un tartufo o fungo e 168 grammi di poppa di vitella cotta, il tutto tagliato a dadicciuoli, amalgamandolo poi bene nella farsa. In seguito ponetelo metà per parte nell'interno delle galline faraone, cucitele e lardellate loro bene coll'ago lo stomaco. Ponete poi in un tegame otto sottili fette di lardo, quattro di presciutto, una mezza foglia di lauro, un ramicello di sedano, uno scrupolo di spezie aromatizzata e due chiovi di garofano: assettatevi sopra le due faraone collo stomaco rivolto in su, schiacciandole leggermente col palmo della mano acciò abbiano una forma piatta; versatevi quattro quintini di vino bianco ed un po' di sale, copritele con un tondo di carta butirrata, appoggiandovi sopra un coperto che entri comodamente nel tegame. Fatele cuocere per un'oretta in forno a calor moderato. Avvertasi di non lasciarle asciugare, altrimenti il sugo si attaccherebbe al fondo e ne

prenderebbe un color nerastro di un gusto amaro; se ciò mai accadesse, vi verserete un pochettino di brodo, inumidendone anche lo stomaco delle faraone. Ritiratele dal forno, digrassatele, e passato il sugo per lo staccio in una tegghia, unitevi una cucchialata di salsa reale (vedi nel capit. II), riducetela a siroppo, indi collocate le faraone sciolte dalla cucitura sopra il piatto, versatevi sopra la salsa ed attorniatele di crostoni di pane tosto al burro.

§ 110. **Della quaglia** (De la caille).

Questo succolento uccello lascia il nostro clima nel verno. Passata la metà dell'estate, è il momento più opportuno di servirsene, atteso che le sue carni si trovano allora pingui e sugose più che nelle altre stagioni. — La quaglia presa alla caccia è più pregiata di quella colta nella rete. Quest'ultima poi si può avere anche nelle altre stagioni, custodita e nudrita in un camerino o gabbia fatta per tal uso e tenuta ad una dolce temperatura. La sua carne è meno calorosa di quella di tutte le altre qualità di selvatici; cotta a lesso, può alimentare opportunamente lo stomaco del convalescente, e inoltre se ne ottiene un brodo assai prelibato. Si conosce il maschio dal becco più nero di quello della femmina.

§ 111. **Quaglie poêlé** (Cailles poêlées).

Dopo aver abbrustiate sei quaglie, vuotatele e legatele con filo così come il pollo (vedi nel cap. VIII). Intanto ponete sul fondo di una cazzeruola otto sottili fette di lardo e qualche fetterella di presciutto o salame crudo, tre fette grosse di cipolla, una carota affettata e due chiovi di garofano; assettatevi sopra le quaglie coperte con altre fettine di lardo, unitevi il sugo di un limone, mettendovi del brodo a livello delle quaglie; fatele sobbollire, schiumatele, indi levatele una ad una, forbitele con una salvietta, sopprimetene le piumicole colla punta di un coltellino, riponetele nel loro intinto, copritele con un foglio di carta rotondata e col rispettivo coperto. Fatele cuocere a piccol fuoco finchè saranno tenere al tatto. Messo poi in una tegghia una mestolata di spagnuola ed il loro liquido digrassato, immergetevi le quaglie sciolte dal filo. Riducete il liquido a corta salsa, indi messo nel piatto sei crostoni di pane tosto al burro, adagiatevi sopra le quaglie. Unite alla salsa una mezza noce

di burro col sugo di un po' di limone e versatevela sopra. Si ponno apprestare, al luogo del pane, sopra un letto di *purée* di funghi, di acetosa, di spinacci, ecc. Ma allora non si metterà limone.

In mancanza di spagnuola si porranno 56 grammi di burro nel fondo della tegghia, sciogliendo in essa un cucchialetto di farina. Questo, in seguito, si diluirà col liquido digrassato delle quaglie, terminando l'operazione come si è detto di sopra.

§ 112. **Quaglie ai pisellini** (Cailles aux petits pois).

Cotte le quaglie come si disse nel paragrafo precedente, collocatele sul piatto versandovi sopra dei pisellini cotti colla ventresca di majale (vedi nei legumi), e glassate loro bene lo stomaco col pennello. Nella stessa foggia si preparano con altre guerniture di legumi, come alle punte di asparagi, alla giardiniera, ecc.

§ 113. **Quaglie al riso** (Cailles au riz).

Fate cuocere le quaglie *poêlé* con doppia quantità di brodo, indi, sgrassato bene il liquido, fatene passare al setaccio due buoni terzi in una cazzeruola, mettendovi assieme due o tre manate di riso, facendone così un risotto (vedi nel cap. II) bianco e amalgamandovi assieme una noce di burro con un pochettino di formaggio lodigiano grattuggiato. Dopo averlo ben rimescolato e ridotto ben consistente, versatelo sopra un piatto, formandone una specie di brodo; collocatevi sopra le quaglie ben glassate ed asperse di un poco di sugo concentrato. — Nel mezzo del bordo si può versare anche una piccola guernitura alla finanziera.

§ 114. **Quaglie alla cacciatore** (Cailles à la chasseur).

Abbruciacchiate, vuotate e legate con filo le quaglie, fatele soffriggere per quindici minuti, se sono novelle, e di più se fossero vecchie, in una cazzeruola con un pezzo di burro, sale, pepe ed una foglia di lauro; indi ponetele asciutte sopra un piatto. Sciogliete nella stessa cazzeruola un pugillo di farina, ammollandola con un bicchiere di vino bianco; sobbollita due minuti, unitevi un pizzico di prezzemolo triturato e versatelo sopra le quaglie.

§ 115. **Quaglie alla finanziera** (Cailles à la financière).

Allestite e legate con filo sei belle quaglie, indi triturate assieme un tartufo ed un pochettino di prezzemolo, amalgamatelo con 28 grammi di burro, del sale ed uno scrupolo di spezie, e collocatelo nell'interno delle quaglie. In seguito, messe in un tegamino quattro fettine di lardo, collocatevi sopra le quaglie, unitevi un bicchiere di vino di Spagna, due di brodo o *consommé* con un piccol mazzetto (vedi nel cap. II) e due fette di limone, toltane però la scorza. Copritele di un foglio di carta butirrata e col coperto, fatele sobbollire per un'oretta. Al punto di servirle, collocate sul piatto sei fette di pane tosto, adagiandovi sopra le quaglie in corona asciutte, ed appoggiando fra l'una e l'altra una cresta fatta con della lingua salata cotta, indi versate nel mezzo una buona guernitura alla finanziera e glassate lo stomaco delle quaglie. È piatto ricco e di ottimo gusto.

§ 116. **Quaglie ai tartufi od ai funghi** (Cailles aux truffes ou aux champignons).

Appropriate e legate con filo otto quaglie, ponetele in una cazzeruola, nella quale avrete preparato al fondo sei fettoline di lardo, tre di presciutto crudo, 56 grammi di burro, una cipolla a grosse fette ed uno scrupolo di spezie aromatizzato. Soffriggetele, ed ogni qual volta si sentiranno arrostir forte, bagnatele con qualche cucchialetto di vino forestiere, finchè il fondo avrà preso un biondo colore. Allora vi aggiungerete un cucchiale da bocca di farina: rivolgete poi le quaglie ed inumiditele con mezzo bicchiere di vino bianco ed una piccola cucchialata di brodo o sugo, aggiungendovi tre grani di ginepro e due chiovi di garofano. Coprite la cazzeruola con un foglio di carta sotto il coperto, sobbollendola per un'oretta. In seguito digrassate il liquido e collocate le quaglie in un'altra cazzeruola passandovi sopra la salsa allo staccio. Messe poi sei fette di pane tosto nel piatto, assettatevi sopra le quaglie, affettate nella salsa un bel tartufo o due funghi, sobbollitela due minuti, unitevi una noce di burro ed il sugo di mezzo limone, mescolatela bene e versatela sulle quaglie.

§ 117. **Quaglie farsite alla parigina** (Cailles farcies à la parisienne).

Triturate ben fini otto o dieci fegatini di pollo, dopo averne tolto il fiele e averli ben forbiti, ed uniteli ad una farsa cotta (vedi nel cap. II) senza mettervi i filetti di pollo. Indi, abbrustiate e ben pulite che siano nove quaglie, disossatele e riempitele con un po' di detta farsa. Coprite poscia un piatto fonduto o tegame d'argento con un dito di farsime, adagiandovi sopra le quaglie ben unite; ricopritele col rimanente della farsa, e con un foglio di carta butirrata; indi collocatele nel forno a medio calore onde cuociano per un'ora e mezza circa. Intanto messo in una cazzeruola un buon bicchiere di Bordò od altro vino colle ossa delle quaglie tagliuzzate ed un pochettino di spagnuola, fate il tutto sobbollire finchè siasi ridotto ad un terzo, indi passatelo allo staccio. Levate il piatto o tegame dal forno, sopprimetene il grasso ed inaffiatelo colla suddetta salsa. Servitelo fumante.

§ 118. **Quaglie alla s. Lorenzo** (Cailles à la st. Laurent).

Forbite sei giovani quaglie, fendetele nel mezzo dalla parte del dorso senza distaccarle, sopprimete le interiora ed asciugatele con una salvietta; indi fatele macerare in un piatto con 55 grammi di olio d' ulivo, sale e pepe; spolverizzatele di pane grattuggiato; adagiatele sulla gratella e fatele cuocere da ambe le parti. Servitele con qualche salsettina piccante.

§ 119. **Quaglie alla stoccarda** (Cailles à la stocarde).

Abbrustiate, vuotate e ravvolte da filo otto quaglie, internate in ciascuna una mezza noce di burro manipolato con un po' di sugo di limone e del sale. Indi immergetele in un po' di salsa alemanna (vedi cap. II) tiepida, ed involgetele nel pane grattuggiato mischiato con un pugillo di formaggio lodigiano; fatele rivolgere nell'uovo battuto, indi nel pane. Collocatele in un tegame sopra del burro fuso e qualche foglia di salvia; messovi sopra poscia il coperto con ceneri calde, fatele friggere a lento fuoco, e dopo una mezz'ora servitele sul piatto sopra un po' di salsa italiana (vedi nel capit. II).

§ 120. **Quaglie alla carta** (Cailles en papillottes).

Esse si cuociono e si allestiscono come i perniciotti (vedi qui sopra).

§ 121. **Quaglie farsite alla duchessa** (Cailles farcies à la duchesse).

Preparata la farsa *caneffe* di pollo (vedi cap. II), vi unirete 84 grammi di presciutto e 84 grammi di poppa di vitella cotti, 56 grammi di ventresca di majale, ed uno o due tartufi sbucciati, il tutto freddo e tagliato a dadicciuoli, che farete poi saltellare per tre minuti in una tegghia con 30 grammi di burro, ed indi ammollerete con un mezzo bicchiere di Madera. Con questa farsa riempite dieci quaglie di già ben forbite e disossate, cucitele e fregate loro leggermente la pelle con un mezzo limone, asciugandole poi colla salvietta. Messo poscia nel fondo di un tegame delle sottili fette di lardo, collocatevi sopra le quaglie in bell'ordine con una carotolina, una fronda di sedano, uno scalogno, una mezza bottiglia di Sciampagna od altro vino bianco, le buccie dei tartufi, del sale ed un bicchiere di brodo. Copritele di altre fettoline di lardo con sopra un foglio di carta rotondata ed il rispettivo coperto. Sobbollitele per un'oretta, e levato in seguito la metà del fondo, digrassatelo bene, passatelo allo staccio in una tegghia e restringetela insieme a un piccol mestoletto di spagnuola. Ponete nel piatto una *soubis* (vedi cap. II), assettatevi sopra le quaglie in bell'ordine, glassatele bene, e versate la salsa sopra la *soubis*.

§ 122. **Filetti di quaglie alla minuta** (Filets de cailles à la minute).

Spiccate i petti di otto quaglie, e batteteli leggermente colla lama del coltello; indi, fatto dileguare 84 grammi di burro in una tegghia, allargatevi sopra i filetti. Otto minuti prima di servirli, ponete la tegghia sopra un fornello ardente; fritti da una parte, rivolgeteli dall'altra, salateli e seminatevi sopra un pizzico fra prezzemolo e foglie di serpentaria triturati; salateli ancora un poco, indi poneteli su di un piatto asciutto, frammezzati di una sottile fetta di pane tosto al burro. Levate l'unto dalla tegghia, versate in essa mezzo bicchiere di vino forestiere, e ridotto a metà, versateglielo sopra. Si può mettere al luogo del vino anche un po' di salsa spagnuola, o italiana, o tomatica.

§ 123. Certosa di quaglie all'imperiale (Chartreuse de cailles à l'imperiale).

Fate un pane di lepre ed un flano di pollo (veggasi nei loro capitoli), amendue in due stampi cilindrati lisci col tubo nell'interno, avvertendo che quello da adoperarsi per il flano dovrà essere un dito e mezzo meno di circonferenza da quello per la lepre. Fate cuocere dieci piccole quaglie novelle nel *poêlé* (vedi parimenti qui sopra); e così preparate una guernitura di creste, lacetti tagliati a dadi, granellini di pollo, e qualche tartufo o fungo, il tutto ben forbito e cotto in un po' di salsa reale (veggasi nel cap. II). Dieci minuti prima di servire rovesciate il pane di lepre caldo sul piatto, e sopra di esso il flano di pollo, messo però con precisione, in modo che formi come una specie di gradino. Fate sgocciolare le quaglie sopra una salvietta, e sciolte dal filo copritegli lo stomaco con delle fette di tartufo bianco, collocatele in piedi sul gradino del pane di lepre, facendole bene appoggiare al flano; indi versate nel vano del flano la guernitura allestita; fate una corona sopra l'estremità del circolo del flano con delle fette di tartufi neri cotti in un po' di sugo, ed attorniate il contorno del piatto di crostoni di pane tostati al burro facendoli attaccare con un po' di colla pasticciera, glassate bene leggermente il tutto onde renderlo brillante, e servitelo fumante.

§ 124. Quaglie in gelatina (Cailles à l'aspic).

Forbite ed allestite dodici belle quaglie colle zampe nell'interno, scottatele nel brodo e con una salvietta pulitele; indi lardellatele riccamente con dei filettini di lardo e pre-

sciutto, ed appuntatevi pure diversi chiovelli di tartufi. Preparate intanto la gelatina grassa (vedi nel cap. II), e dopo due ore di ebollizione, immergetevi le quaglie e copritele di un foglio di carta rotonda e col rispettivo coperto, facendole sobbollire per cinque quarti d'ora circa. In seguito ritirate le quaglie in un piatto, digrassate e passate la gelatina e chiarificatela (vedi cap. II). Messo una salvietta su di un piatto, adagiatevi sopra in corona le quaglie, collocando nel mezzo della gelatina tagliuzzata, e contornandole di ricchi crostoni di gelatina a due colori.

§ 125. **Quaglie alla serpentaria** (Cailles à l'estragon).

Ben forbite ed allestite otto quaglie, adagiatele in un tegame ove avrete di già apparecchiato sei fettine di lardo, due di presciutto, una cipollina appuntata da due chiovi di garofano, una fronda di serpentaria, un bicchiere di vino bianco e due di brodo: copritele con un tondo di carta butirrata e fatele sobbollire adagio per un'oretta circa. In seguito digrassate il liquido, e collocate le quaglie in una tegghia passandovi sopra la salsa allo staccio e facendole ridurre a siroppo. Mettete sul piatto otto crostoni di pane tosto; sopra di essi adagiate le quaglie, sopra ciascuna delle quali porrete cinque foglie di serpentaria bollita per un minuto nell'acqua; indi vi verserete sopra il loro sugo. Si può aumentare il piatto, servendole su di un letto di *purée* di funghi o *soubis,* o con diverse guerniture di tartufi, di funghi, di *caneffe,* ecc.

§ 126. **Quaglie in altre maniere** (Cailles en différentes façons).

Le quaglie, dopo essere state ben pulite, si ponno allestire come la pernice, cioè al *salmis*, al caldo-freddo, in majonnese, ecc., e così pure si fanno cuocere col riso al brodo, servendo la minestra colle quaglie. In quest'ultimo caso si faranno cuocere a due terzi di cottura nel brodo prima di mettervi il riso.

§ 127. **Del pavone** (Du paon).

Questo grazioso e vago volatile anticamente faceva la sua pompa sulle tavole dei grandi sulle quali veniva presentato col corredo della sua leggiadra coda e brillante testa. Ora sembra nelle nostre cucine dimenticato, forse per la rarità

della sua razza o del caro suo prezzo. Eppure sì il maschio che la femmina, essendo di giovane età, hanno una carne prelibatissima ed un osmazoma quasi simile a quello del fagiano. Se al contrario la carne è vecchia, è certamente tigliosa e di nessun sapore.

§ 128. **Pavone alla reale** (Paon à la royale).

Fate piumare un giovin pavone, lasciando intatte le piume della testa e sopprimendo la coda intiera; indi abbrustiatelo, vuotatelo, pulitelo bene e legatelo con filo così come il pollo colle zampe fuori del corpo, lardellategli lo stomaco a doppia ripresa (vedine la maniera nel cap. VII), e raschiate poscia 85 grammi di lardo senza difetto, amalgamatele con un pizzico di prezzemolo ed un tartufo triturato e con sale, ponendolo nell' interno del pavone; indi fatelo macerare per un'ora (senza però bagnare la testa) con una bottiglia di vino bianco forestiere non dolce. In seguito incartocciatelo con un foglio di carta unta di burro e spolverizzata di sale, avendo anche l'avvertenza di avvolgere il capo con carta quadruplicata onde non bisuntarlo. Messo poi sullo spiedo, dategli sei quarti d'ora di cottura, pilottandolo sovente con del burro fuso. Indi, levato dallo spiedo e sciolto dalla carta e legature, distaccatene il collo attorniato di un riccio di carta, e appuntatelo francamente nell'interno dello stomaco, acciò abbia da tenere la testa alzata. Collocatelo su di un piatto con una guernitura di creste, granellini di gallo e tartufi ridotti in forma di pisellini (vedi cap. II, decorazioni dei piatti), ed attorniate il piatto di crostoni di pane tostato messi ritti sull'orlo. Indi attorniata la parte distaccata della coda di un'altro riccio di carta, internatela nell'ano. È piatto nobilissimo e di tutta eleganza.

§ 129. **Pavone alla romana** (Paon à la romaine).

Levate il collo e la coda intiera del pavone, indi abbrustiato e ben forbito, disossatelo con precauzione come il cappone in galantina. Parimenti disossate quattro beccacce, delle quali adoprerete i filetti e le interiora per fare una farsa fina al selvatico (vedi questa nel cap. II); indi, tagliato a dadicciuoli il rimanente della carne delle beccacce con 165 grammi di poppa di vitella scottata, 110 grammi di presciutto, due tartufi, del sale, un pizzico di spezie aromatizzata ed un bic-

chiere di vino di Madera, amalgamate il tutto colla farsa, e riempitone poi il pavone, lo cucirete, indi lo metterete su di una salvietta e gli fregherete la pelle con un mezzo limone spolverizzato di sale, pulendolo poi bene con un lino; indi copritelo di sottili fette di lardo, involgetelo nella salvietta, e legatelo leggermente acciò vi resti quasi la sua primitiva forma. Disponetelo poscia in una cazzeruola colla metà dell'apparecchio della gelatina grassa (vedi questa nel cap. II), unendovi una mezza bottiglia di vino bianco fino. Sobbollitelo per due ore circa, lasciandolo poi venir freddo nel suo intinto. In seguito levate il pavone, scioglietelo dalla salvietta, facendo ribollire la gelatina, poi digrassatela, passatela allo staccio e chiarificatela (vedine la maniera ove parlasi della gelatina grassa). Fate bollire per dodici minuti il collo in una cazzeruola con del brodo, lasciandone fuori la testa incartocciata bene acciò non si bagni, e ponetelo su di un piatto asciutto a venir freddo. Disposto un tavagliolo su di un gran piatto, adagiatevi sopra il pavone sciolto dalle legature; appuntategli il collo e la coda come si disse nel paragrafo precedente; indi formate due ale con del burro di Monpellieri, affrancandole ai lati con dei lunghi stuzzicadenti, ed attorniate il pavone con della gelatina tagliuzzata, ammanierandola in forma di un nido, e finalmente attorniatela di grossi crostoni di gelatina a due colori.

Volendo metterlo su di un grosso zoccolo di grasso o burro, lo si renderebbe di più bella appariscenza.

§ 130. **Pavone allo spiedo** (Paon à la broche).

Lo si fa cuocere nella stessa maniera del fagiano. Disponete la testa e la coda come si disse nei paragrafi precedenti. Attorniatelo poi con un pugnetto di crescione macerato con dell'aceto e sale, e servitelo bollente. — Notisi che il pavone riceve benissimo tutte le cucinature già esposte pel fagiano.

§ 131. **Dei pivieri, pavoncelle e gallinelle**
(Des pluviers, vanneaux, et poules d'eau).

Tutte queste sorta d'uccelli si fanno cuocere generalmente arrostite tanto allo spiedo che in cazzeruola con del burro, un po' di lardo e qualche foglia di salvia. Essi però si ponno allestire ottimamente nel modo che si è detto della beccaccia.

La gallinella volatile palustre ha bensì una carne nerastra

ed un po' calorosa; ma, quando l'uccello sia giovine ed affrollito, come si disse della beccaccia, la sua carne è molto succolenta.

Nel cap. VIII si parla di varie cucinature dell'anitra domestica, che possono ben applicarsi anche alle anitre selvatiche. Per compimento aggiungonsi queste altre.

§ 132. Salmis di arzavola o farchetola
(Salmis de canard sauvage ou sarcelle).

Cotte due arzavole allo spiedo, staccatene le coscie ed i petti, collocandoli in una tegghia; indi pestatene le ossa e ponetele a bollire per dieci minuti in una cazzeruola con un bicchiere di vino forestiere, qualche pellicola di tartufo ed una mestolata di spagnuola; poi fatela passare bene per lo staccio sopra i pezzi dell'anitra, e fateli scaldare ma non bollire. Messo quindi dei crostoni di pane tosto al burro su di un piatto, adagiatevi sopra i pezzi, aggiungendovi qualche fetterella di tartufi bianchi. Finalmente, unite alla salsa il sugo di mezzo limone, mescolatela e versatevela sopra.

Avvertasi che i tartufi possono anche smettersi.

§ 133. Manicaretto di anitre selvatiche o farchetole alla milanese
(Ragoût de canards sauvages ou sarcelles à la milanaise).

Ponete nel fondo di una cazzeruola delle sottili fette di lardo e 160 grammi di presciutto con 60 grammi di burro, due cipolle tagliate a fette grosse rotonde; indi adagiatevi sopra un'anitra o due farchetole (*garganello*) tagliate per membra attorniandole di qualche ritaglio di carne, ed aggiungendovi sei grani di ginepro schiacciato, quattro chiovi di garofano, del sale, qualche fronda di erbe aromatiche, una mezza carotolina ed un ramicel di sedano. Coprite la cazzeruola e soffriggetela a piccol fuoco, e tosto che incomincierà a frigger forte, rivolgetele e bagnatele con mezzo bicchiere di vino rosso fino, facendolo ben ridurre. Indi spolverizzate con un pugillo di farina i pezzi e versatevi tre bicchieri di brodo ed un bicchiere di vino rosso. Ricoprite la cazzeruola e fatela sobbollire per un'ora e mezza circa. In seguito digrassate il liquido, passate i pezzi in un'altra cazzeruola colla salsa allo staccio, unitevi delle creste, delle animelle di vitello affettate, dei filoni di bue tagliati a zippolini, il tutto di già cotto, e qualche fetterella di

tartufo. Al punto di servirli, ponete i pezzi delle anitre su dei crostoni di pane tosto al burro in un piatto, unite il sugo di un quarto di limone nella salsa, indi versate il tutto sopra i pezzi.

§ 134. **Arzavole o farchetole alla cacciatora** (Sarcelles à la chasseur).

Tagliate per membra tre arzavole, e spianatele un poco col batticarne; indi, posto in una tegghia 84 grammi di burro, un pochettino di olio, una cipolla a sottili fette, fate il tutto coi pezzi saltellare sopra un fuoco moderato, finchè questi siano cotti a perfezione: salateli e collocateli asciutti sul piatto gli uni sopra gli altri; indi, sciolti due cucchiai da bocca di farina nell'unto della tegghia, unitevi due bicchieri di vino bianco con un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di mezzo limone; fate bollire il liquido per otto minuti e versatelo sopra i pezzi suddetti.

§ 135. **Filetti di arzavola della buona donna**
(Filets de sarcelle de la bonne femme).

Spiccate i filetti a sei arzavole e sopprimetene l'epidermide; indi battuti leggermente colla lama del coltello, infarinateli e fateli friggere in una tegghia d'ambe le parti per sei minuti con 84 grammi d'olio d'ulivo, e conditi di sale e pepe, poneteli in corona su di un piatto asciutti sopra delle fette di pane tostato. Fate un triturato con un pizzico di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un'acciuga forbita ed uno scrupolo di finocchio; ponetelo nella tegghia, ed appena soffritto, versatevi un bicchiere di vino bianco ed un cucchiale da bocca di aceto; sobbollitela sei minuti e inumiditene i filetti.

§ 136. **Dell'allodola** (De l'alouette).

Quest'uccello è pregiato per la dolcezza della sua carne. La stagione propizia di servirsene è sullo scorcio dell'autunno ed al principio del verno, nel qual tempo le sue carni sono assai tenere e pingui. Generalmente si fa cuocere allo spiedo; ma può essere allestito anche nei modi che sono ora per esporvi.

§ 137. **Allodole all'italiana** (Alouettes à l'italienne).

Prendete diciotto allodole ben forbite di dentro e di fuori, ponetele in una cazzeruola con 110 grammi di burro, 56

grammi di lardo tagliato a dadicciuoli, del sale e del pepe; indi soffriggetele per cinque o sei minuti, bagnandole poscia con due bicchieri di vino bianco, ed aggiungendovi 170 grammi di funghi freschi affettati, un pizzico di prezzemolo con qualche foglia di serpentaria (*estragon*) triturati ed un mestoletto di salsa spagnuola. Coprite la cazzeruola con sotto un foglio di carta, e fatele bollire chetamente per tre quarti d'ora circa; indi digrassate bene l'intinto, unitevi una noce di burro d'acciuga (vedi nel cap. II) ed il sugo di mezzo limone, mescolando la salsa senza lasciarla più bollire. Finalmente, messe le allodole sopra un piatto, frammezzate di una fettina di pane tosto al burro, copritele colla salsa. Tutti i piccoli uccelli si ponno allestire nello stesso modo.

§ 138. **Allodole a crosta** (Alouettes au gratin).

Triturate due filetti di un pollo arrosto con 28 grammi di presciutto cotto, 84 grammi di lardo ed una fronda di prezzemolo, ed unitevi un po' di sale, uno scrupolo di pepe ed un tuorlo d'uovo, riempitene le allodole. Messa poscia in una tegghia d'argento od altro tegame un dito di farsa cotta (vedi cap. II), appoggiatevi sopra in bell'ordine le allodole e copritele con delle sottili fette di lardo ed un foglio di carta rotondata; ponete la tegghia a forno moderato per un'oretta, e coperte di un bel colore, levatele dal forno, digrassatele ed inumiditele di un mezzo bicchiere di sugo ed altrettanto di vino di Marsala ridotti ad un terzo. Servite la tegghia sopra un piatto con salvietta.

§ 139. **Allodole alla borghese** (Alouettes à la bourgeoise).

Messo in un tegame di terra 112 grammi di burro e 84 grammi di lardo tagliato a fettoline quadre, e dileguato, adagiatevi sopra ventiquattro allodole abbrustiate e sviscerate, aggiungendovi alcune foglie di salvia e del sale; indi collocata la tegghia sopra ceneri bragiate, soffriggetele e rivolgetele di tratto in tratto. Tosto che si saranno velate di un biondo colore, umettatele con un bicchiere di brodo, e sobbollite che siano per dieci minuti, immergetevi dei crostoni di polenta (vedi negli arrosti), lasciandoveli bollire per altri sei minuti. Servitelo fumante sopra i crostoni stessi.

§ 140. **Allodole farsite in forma di prugna**
(Alouettes farçies en prune).

Disossate diligentemente ventiquattro belle allodole, lasciando però unito a ciascuna un gambino, che figurerà poi il gambo della prugna. Indi farsitele con della farsa fina di pollo (veggasi nel cap. II), e cucitele in maniera di dar loro la forma di prugne col loro gambo. Messo poi nel fondo di una tegghia delle sottili fette di lardo, adagiatevi sopra le allodole, coprendole con delle altre fettoline di lardo ed unendovi un mazzetto (vedi nel cap. II), un bicchiere di vino bianco e quattro quintini di brodo. Copritele con un foglio di carta di sotto il coperto e fatele sobbollire per un'oretta. Servitele quindi o sopra una *soubis* o con una *purée* di lenticchie od una guernitura di funghi o tartufi: glassatele bene (vedetene la maniera nel cap. II del brodo secco) ed attorniate il piatto di crostoni di pane tosto al burro.

§ 141. **Filetti d'allodole alla piemontese**
(Filets d'alouettes à la piémontaise).

Levate i filetti a quarantotto allodole, e toltane la pelle, batteteli leggermente colla lama del coltello, facendoli poi soffriggere d'ambe le parti in una tegghia con 120 grammi di burro per cinque minuti e salandoli. Fate otto piccole cassettine di carta, mettetevi sei filetti per ciascuna; indi fatto disciogliere in 56 grammi di burro, tre acciughe passate allo staccio con aggiuntovi un cucchiale da bocca di prezzemolo triturato, il sugo di mezzo limone, un cucchialetto di spagnuola ed un tartufo bianco affettato, versate questa salsa un po' per ogni cassetta. Esponetele sulla gratella, e tosto che sobbolliscono, servitele su di un piatto con tovagliolo. Si allestiscono nello stesso modo i filetti di quaglie, di ortolani, di beccafichi, ecc.

§ 142. **Del tordo** (De la grive).

Tra le differenti qualità di tordi, quello di montagna è il migliore, avendo la carne assai succulenta e profumata del gusto di ginepro, di cui si ciba. La stagione opportuna di servirsene è verso la fine dell'autunno e nel verno. Bisogna aver l'avvertenza di non lasciarlo mortificare di troppo, mentre il minimo fetido lo guasterebbe. Esso non si vuota.

§ 143. **Tordi alla finanziera** (Grive à la finançière).

Farete cuocere i tordi come si è detto del manicaretto di anitre alla milanese, avvertendo solo di appuntare il becco nello stomaco, e di disporre le gambe in croce, affrancandole con dei stuzzicadenti. Dopo un' oretta di cottura le porrete sul piatto in corona sopra delle fette di pane tosto, versando nel mezzo una finanziera (vedi cap. II).

§ 144. **Tordi alla purée di lenti** (Grive à la *purée* de lentilles).

Dopo aver abbruciacchiati dodici tordi e dispostone il becco nel petto e le zampe incrociate ed affrancate con dei stuzzicadenti, li porrete in un tegame, nel quale avrete di già disposto al fondo otto fettine di lardo e due di presciutto, con due fette di cipolla, una carota, una mezza foglia di lauro, uno scrupolo di spezie e quattro grani di pepe grosso; copriteli poi con altre fettoline di lardo e bagnateli con un bicchiere di vino bianco ed una mestolata di brodo. Coprite il tegame e sobbollitelo per qualche oretta. Intanto fate cuocere con acqua e sale 220 grammi di lenti in un recipiente di terra; indi colati e passati asciutti allo staccio, li metterete in una cazzeruola, e levato parte dell'intinto dei tordi ben digrassato, vi diluirete la *purée*, tenendola piuttosto ben addensata e corretta di sale. Collocatela poi su di un piatto, sulla quale adagierete i tordi, e ridotto a siroppo il restante del liquido ben digrassato e passato allo staccio, ne umetterete i tordi. Si allestiscono nella stessa maniera alla *purée* di piselli, di funghi, di marroni, di fagiuoli, ecc.

§ 145. **Tordi in gelatina** (Grive à la gelée).

Vedete ove si disse poc' anzi delle quaglie in gelatina.

§ 146. **Tordi in tegghia a crosta** (Grive au gratin).

Operate nell' istessa foggia che si disse delle allodole.

§ 147. **Filetti di tordi alla lionese** (Filets des grives à la lyonnaise).

Tolti i filetti o petti a ventiquattro tordi e ben forbiti dalle pellicole, collocateli in una tegghia sopra 110 grammi di burro dileguato; fateli friggere a fuoco forte per otto minuti d'ambi i lati, salateli e metteteli su delle fette di pane tosto di già preparato in un piatto. Indi, levato l'unto dalla tegghia, uni-

tevi un buon bicchiere di vino rosso con un mestoletto di spagnuola, un pizzico di prezzemolo ed una spicchio di scalogno triturato; amalgamatela e riducetela col sugo di mezzo limone ed un cucchialino da caffè di senape francese; infine versatevela sopra.

CAPITOLO DECIMO.

DEL PESCE (*DU POISSON*).

La pesca forma molte volte il decoro delle mense, tanto più se si tratta di pesci di grosse forme e di fina qualità. In un viaggio fatto a bordo d'una fregata italiana or sono alcuni anni, ebbi campo di fare le più attente osservazioni sulle varie preparazioni e cotture delle varie specie di pesci tanto sulle piazze del Mediterraneo, quanto su quelle dell'Oceano. Io terrò conto di tutte queste osservazioni nel mio lavoro; sebbene mi restringa, per amore di brevità, ai pesci più conosciuti.

Si abbia avvertenza principalmente a due regole generali, che sono: 1.° Quando trattasi di pesci d'acqua dolce è d'uopo non servirsi di quelli presi in acqua morta, i quali hanno un ributtante sapore di fango e sono anche poco salubri per non essere stati abbastanza purgati dall'acqua. 2.° Tutte le qualità di pesci debbono cucinarsi alla prima loro freschezza.

§ 1. **Della trota** (De la truite).

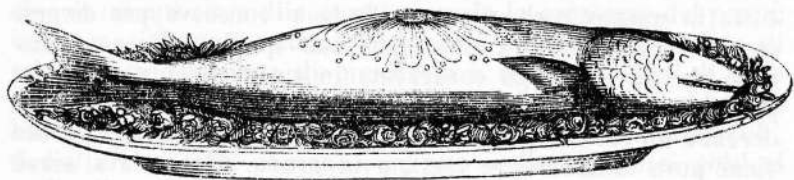
La trota è una qualità di pesce assai pregiata, tanto più quando la sua carne trae al color roseo. Essa si coglie alla pesca nei laghi e nei correnti fiumi. Due ne sono generalmente le specie: la prima ha le scaglie di un color bruno

scuro e serpentate di rosso; la seconda invece ha le scaglie bianche e di un grigio perlato. Per conoscere la di lei freschezza, si osserveranno le orecchie, che debbono essere di un color rosso vivo, e il corpo, che debb'essere ben nudrito e non floscio.

§ 2. **Trota al corbuglione** (Truite au court-bouillon).

Prendete una trota della grossezza che vi bisogna, p. e., da due a tre chilogrammi di peso, se dovesse servire per un pranzo di circa dodici coperti. Immergetela nell'acqua fredda, e messa poi sopra un' asse, versatevi sopra poco alla volta dell'acqua bollente stata corretta con un po' di sale ed aceto, servendo questi ad indurirla nell'atto stesso che viene scottata. Tenendola ferma colla mano sinistra, la raschierete colla destra mediante un coltello in maniera di levare la prima pelle oscura, avendo però l'avvertenza di non guastarla. Indi con una forbice sopprimete le alette dello stomaco, le spine del dorso e l'estremità della coda, e involto un dito in un lino, levate le orecchie e svisceratela poi dalla parte dello stomaco, lavandola bene. In seguito, bisuntato un foglio di carta con olio d'ulivo, spolverizzato di sale e spruzzato di un po' di sugo di limone, involgetevi la trota e fatele una piccola legatura, indi collocatela in una navicella (*poissonnière*) sopra l'anima. Ponete in una cazzeruola otto fronde di prezzemolo intiero, una foglia di lauro, una cipolla affettata ed una carota, del sale, un ramicello di sedano, la polpa di due limoni, un mezzo quintino d'aceto, un litro e mezzo di vino bianco, altrettanto di acqua e sei chiovi di garofano; fate il tutto sobbollire per tre quarti d'ora circa, indi filtrate il liquido per lo staccio sopra la trota, aggiungendovi dell' altr' acqua se fa bisogno, in maniera che la trota trovisi del tutto coperta; indi coprite la navicella e fatela sobbollire per tre quarti d' ora circa a proporzione della sua grossezza. — Serva di regola anche per tutte le altre qualità di pesce di cuocerlo a perfezione senza però che lo si lasci andare in poltiglia; mentre se esistesse un po' di sanguigno, sarebbe assai indigesto. — Indi mettete garbatamente uno o due tovaglioli sopra un piatto da pesce o sopra un'asse di simil forma, la quale deve essere di un tre dita circa di lunghezza e larghezza di più del pesce, avendo l'avvertenza di far attaccare sotto l'asse sei pallottoline onde poterla mettere e levare con facilità dalla tavola o *buffet*. Trovandosi cotto a

perfezione il pesce, alzerete l'anima dalla navicella con precauzione di non rompere la trota, e la appoggierete sopra la navicella stessa a sgocciolarsi; indi, sciolta dalle legature e dalla carta, la farete scorrere diligentemente sopra il piatto; poi attorniato di alcune fronde di prezzemolo e di sottili fette di limone, le porrete nella bocca un gentil mazzettino di fiori naturali. Essa si può servire con una salsa bianca od olandese acetata messa in una salsiera a parte (veggasi nel capitolo II), o coll'oliera e col limone tagliato a quarti.

Volendola poi servire all' inglese, oltre la salsa bianca (*sauce au beurre*), si farà una corona alla trota con dei pomi di terra lessati e bollenti messi intieri, e finalmente la si guernirà con dei broccoli, cornetti, ecc. Nella stessa foggia si allestisce il luccio, la tinca, ecc.

Volendola poi servire fredda, allora si lascierà raffreddare nel suo intinto, e messa poi sul tovagliolo col dorso rivolto in su come se fosse nuotante nell'acqua (vedi il disegno), circondatela di gelatina tagliuzzata; indi sull' orlo del piatto formate, mediante la siringa, un cordone della grossezza di un dito con grasso di zoccolo color verde pallido, congiungendo bene le due estremità, e con dei piccoli fiori e foglie naturali di un bel verde e di materia dura (come martello, lauro, ecc.), appuntate nel grasso, compite intorno una bella ghirlanda. Invece del grasso si potrebbe adoperare del burro; ma questo potrebbe farsi nel verno, mentre nell'estate si scioglierebbe. Anche in questo caso guernite la bocca della trota con piccolo mazzetto di fiori. In seguito lavorate bene il burro di acciughe col sugo di un po' di limone, ed involto in un cornetto di carta, fate quel disegno che più vi aggrada sul dorso della trota; indi servitela con della majonnese messa in una salsiera.

Questo metodo di ornare il pesce freddo è da una parte semplicissimo, e dall'altra, a mio giudizio, il più proprio per dargli un aspetto di somma appariscenza.

La trota si fa cuocere anche in bianco (veggasi capit. II).

§ 3. **Altra maniera economica** (Autre méthode économique).

Pulita la trota come sopra, collocatela nella navicella con un po' di aceto, acqua, sale, una foglia di lauro, qualche fronda di prezzemolo intero, delle fette di limone ed un pochettino d'olio; indi fatela cuocere e servitela calda come la precedente. — Se la servirete poi fredda, allora la guernirete con insalata di lattuga, indivia o cicoria ed uova dure o con delle verdure lessate a vostro genio, come per esempio, pomi di terra affettati, zucchettine, cornetti, barbabietole o con una miscea di legumi semplici o conditi con dell'aceto, olio, pepe e sale. Potete anche guarnirla di cetriuoli, funghetti, all'aceto, ecc., e finalmente con salse piccanti in salsiera a parte, come salsa verde, kren, majonnese, ecc. Questo metodo serve per le cucine economiche o di commercio, atteso che la trota cotta in questo corbuglione acido la si conserva per diversi giorni senza perdere nulla delle sue qualità. È necessario però che la si tenga conservata in un recipiente di terra; poichè nel rame, benchè stagnato, per effetto dell'acido prenderebbe un cattivo gusto e sarebbe anche nociva. — La trota viene pure fatta cuocere tagliata in grosse fette, e la si serve anche coperta di salse piccanti fredde.

§ 4. **Trota alla pescatora** (Truite à la pêcheur).

Allestita la trota come sopra ed adagiata nella navicella (*poissonnière*), unitevi una bottiglia di vino rosso ed altrettanto di acqua, del sale, una fronda di timo, una foglia di lauro, una cipolla affettata, tre chiovi di garofano, tre spicchi d'aglio schiacciati ed un pugillo di prezzemolo intiero. Sobbollita per tre quarti d'ora a proporzione della grossezza. Indi levata, sgocciolata e soppressa dai legumi, adagiatela nel piatto. Ponete intanto in una tegghia 20 grammi di burro, stemperandolo con un cucchialetto di farina, ammollatela colla metà dell'intinto passato allo staccio, continuando a rimuoverlo con un mestoletto, finchè si trovi bene addensato; allora unitevi il sugo di mezzo limone, versandoglielo sopra. Si opera nella stessa maniera anche colle piccole trote, lasciandole sobbollire per venti minuti circa.

§ 5. **Trote farsite** (Truites farcies).

Prendete tre o quattro trotelle ben nette e lavate come sopra, riempitele di farsa fina di pesce (veggasi nel cap. II),

amalgamatela con un tartufo o fungo bianco tagliato a dadicciuoli e scottati per due minuti nel burro. Indi salatele ed immergetele nell'uovo sbattuto, con un po' di burro fuso, indi nel pane, ripetendo un'altra volta la stessa operazione. Fatele soffriggere a lento fuoco con qualche foglia di salvia d'ambe le parti, lasciando prendere loro un leggiero colore biondo. Ponetele sul piatto, coprendole di una salsa italiana ridotta (vedi cap. II).

§ 6. **Trote alla providenza** (Truites à la providence).

Appropriata una mediocre trota, come si disse nel paragrafo primo, appuntatevi una ventina di chiovelli di tartufo nero, indi adagiatela nella navicella con un litro e mezzo di vino bianco, un mazzetto (vedi cap. II) e del sale; datele trentacinque minuti circa di cottura, secondo la grossezza del pesce; indi sgocciolata, assettatela sopra un piatto, guernendola di sei animelle lardellate di presciutto e cotti in un po' di salsa spagnuola, delle quenelle di pollo modellate col cucchiale da bocca (veggasi cap. II) ed appuntate di chiovelli di tartufi, dodici creste cotte al bianco, ed otto o dieci gamberi cotti al corbuglione (veggasi più avanti): posto il tutto garbatamente sopra il piatto, lo si attornierà con dei crostoni di pane tosto al burro e glassati.

§ 7. **Trota alla maggiordomo** (Truite à la maître d'hôtel).

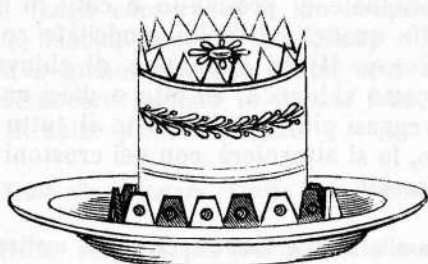
Prendete quattro trotelle ben nette, lavate ed asciugate; infarinatele e fatele soffriggere in una tegghia con 110 grammi di burro d'ambe le parti, senza però lasciarle colorire; indi salatele e versatevi un mestolo di brodo con un pizzico fra prezzemolo e foglie di serpentaria triturati. Copritele e fatele sobbollire chetamente finchè siano perfettamente cotte. Collocatele sopra un piatto, e fatta restringere la salsa col sugo di un quarto di limone, versatevela sopra.

§ 8. **Trota ai pisellini od alla giardiniera**
(Truite aux petits pois ou à la jardinière).

Nettate due trotelle, collocatele in una cazzeruola ovale con un po' di brodo, un bicchiere di vino bianco, del sale, quattro grani di pepe ed una cipolla affettata: fatele cuocere per 24 minuti circa. Indi, posto in un' altra cazzeruola 60

grammi di burro con una mezza cipollina triturata, soffriggetela e mescolatela finchè siasi abbiondita: allora, unitevi due cucchiai da bocca di farina, ammollandola con parte dell'intinto della trota passato allo staccio. Sobbollitela per due minuti, indi aggiungetevi 280 grammi di piselli teneri, due fronde di prezzemolo e due foglie di salvia legate assieme, un pizzico di spezie e del sale; copriteli e fateli cuocere a piccolo fuoco, facendoli poi restringere bene. Versate i piselli nel piatto, adagiandovi sopra con grazia le trotelle e glassatele bene. Nella stessa maniera si allestiranno alle pipite d'asparagi, o sopra una guernitura alla giardiniera od alla *purée* di legumi, ecc. (veggasi nel cap. II), adoperando il medesimo intinto ben ridotto per condizionare i suddetti legumi.

§ 9. Rocchio di trota al burro di Monpellieri

(Darne de truite au beurre de Montpellier).

Prendete un grosso rocchio (fetta) di trota dalla parte più grossa lungo 12 centimetri circa; e dopo averlo ben forbito e lavato, collocatevi nell'interno una o due rape rotonde, onde abbia a conservare la forma rotonda mentre cuoce. In seguito ponete nel fondo di una cazzeruola rotonda un tondo di carta oliata, adagiandovi sopra il rocchio e versatevi del vino bianco finchè ne sia coperto; unitevi due fronde di prezzemolo, una di sedano, una foglia di lauro, una carota affettata, una cipollina picchiettata da tre chiovi di garofano, del sale, sei grani di pepe grosso e la polpa di due limoni, da cui avrete tolti i semi. Copritelo con un altro tondo di carta oliata e col suo rispettivo coperto, sobbollitelo per un'oretta circa, indi lasciatelo raffreddare nel suo liquido. In seguito levate il rocchio con precauzione senza danneggiarlo, asciugatelo e ammanieratelo col coltello in bella forma, indi sopprimetene la rapa, collocandola poi su di un coperto di

cazzeruola. Prendete del burro di Monpellieri (veggasi nel cap. II), manipolatelo bene onde renderlo molle, indi coprite bene il rocchio e colla lama del coltello lisciatelo bene, poscia collocatelo su di un piatto con tovagliolo; guernite l'orlo del piano superiore con dei crostoni messi ritti di burro di Monpellieri (veggasi nel cap. II, delle decorazioni); indi, spartite nel mezzo sei acciughe ben forbite e sciolte dalle spine, tagliatele in tanti filettini tutti della stessa forma, e appoggiateli uno ad uno al contorno della metà del rocchio in forma di foglie: frammezzo poi a due foglie collocate un piccolo rotondino di chiara d' uova cotta, come si rappresenta nell'unito disegno; indi ponete in un cornetto di carta un pochettino di burro di acciuga, attorniandone due fili alla parte superiore e tre al piede del rocchio, e disponendo finalmente in bell'ordine una corona di ricchi crostoni di gelatina a due colori. È ottimo piatto freddo di pesce e di aspetto molto brillante.

§ 10. **Modo di levare i filetti ai pesci**
(Méthode de lever les filets aux poissons).

Prendete il pesce e con un coltellino affilato fatevi un taglio dal collo sino alla spina del medesimo; indi, rivolto il filo verso la coda, fatelo scorrere lungo la spina stessa, distaccando la metà della carne del pesce; indi rivolto ancora dall'altro lato fate la stessa operazione. In questo modo rimarrà la sola testa attaccata alla spina spogliata dalla carne. Prendete l'estremità della coda di un filetto con due dita involte in un lino, appoggiate sopra l'estremità il filo del coltello, ed appena toccata la pelle, rivolgete il filo verso la testa del pesce e fatelo scorrere lungo la pelle, distaccandola intieramente. In seguito, sopprimete le piccole spine, le quali si conoscono facilmente col tatto d'un dito. Questo metodo serve tanto per la trota, quanto per le diverse altre qualità di pesci.

§ 11. **Filetti di trota alla milanese** (Filets de truite à la milanaise).

Levate i filetti a quattro trotelle come si disse nel paragrafo precedente, involgeteli nell' uovo sbattuto con un 20 grammi di burro fuso e del sale, indi imboraggiateli di pane, ammanierateli bene colla lama del coltello, e fateli friggere in una tegghia con 100 grammi di burro, facendoli colorire d' ambe le parti; collocateli in corona su di un piatto con un po' del loro burro e serviteli con del limone a parte.

§ 12. **Filetti di trota alla certosina** (Filets de truite à la certosine).

Infarinate sei filetti di trota e fateli soffriggere per tre minuti in una tegghia con 80 grammi circa di burro, indi ammollateli con un mestoletto di spagnuola e mezzo bicchiere di Marsala, unitevi un pugillo di code di gamberi (vedi in questo capitolo ove parlasi dei gamberi) sgusciati e ben appropriati, un tartufo o fungo affettato, delle uova di trota bianchite, se ne avete, un pizzico di prezzemolo triturato e del sale. Fate ridurre il tutto a salsa ristretta, collocate i filetti sul piatto in corona; unite il sugo di un po' di limone alla salsa e versatela nel mezzo.

§ 13. **Trota fritta** (Truite frite).

Raschiate, lavate ed asciugate otto o dieci piccole trotelle, infarinatele e fatele friggere nell'olio o frittura bollente (veggasi nel cap. II), finchè si siano velate di un biondo colore, indi levatele con una mestola forata e collocatele su di un lino a sgocciolare. Salatele e ponetele su di un piatto con salvietta guernite di fronde di prezzemolo o foglie di sedano fritte. Volendole poi far friggere al burro, porrete un pezzetto di questo in una tegghia a dileguare, indi sopra vi adagierete le trotelle con qualche foglia di salvia, e le friggerete a lento fuoco; tosto che si saranno abbiondite da un lato rivolgetele dall' altro, salatele, e cotte, collocatele sul piatto asperse di un po' del loro burro.

Se poi si volessero dorate, dopo averle infarinate, rivolgetele in due uova battute, salatele e unitevi il sugo di un limone, indi nell' olio o frittura bollente, finchè siano di un bel colore. — Questo metodo però lo trovo più confacente.

§ 14. **Croquis di trota** (Croquettes de truite).

Levate quattro o sei filetti di trota, infarinateli e friggeteli per cinque minuti in una tegghia con un pezzetto di burro, indi versateli su di un piatto a venir freddi. Intanto, fatti fondere in una cazzeruola 36 grammi di burro, stemperatevi 46 grammi di farina, indi ammollatela con due bicchieri circa di crema: mescolatela fintanto che comincierà a bollire; indi, unitevi uno scrupolo di noce moscata grattuggiato, un pizzico di prezzemolo triturato e del sale, e fatela sobbollire per otto minuti. Intanto tagliate a piccoli da-

dicciuoli i filetti, così pure un tartufo o fungo, e metteteli nella cazzeruola; dopo due minuti di ebollizione, ritiratela sull'angolo del fornello, aggiungetevi due tuorli d'uova, rimescolate senza però lasciarla bollire e versate la composizione su di un piatto, lasciandola venir fredda. Indi allargato del pane grattuggiato, fatene delle piccole polpettine o peretti, che, passati poi nell'uovo sbattuto e rivolti nel pane grattuggiato, farete friggere nella frittura (vedi cap. II) a color biondo. Serviteli su d'un piatto con salvietta, guerniti con prezzemolo fritto intiero.

§ 15. **Trota in insalata** (Truite en salade).

Generalmente la si fa cogli avanzi di trota già cotta nel *corbuglione*. Soppresse dalla carne le spine, questa la si taglia a quadretti, mettendola sopra un piatto circondata con cuori di lattughe o con legumi cotti lessati freddi e macerati con olio, sale, pepe ed aceto, o con qualche cetriuolo o fungo confetto nell'acetò o con uova toste.

§ 16. **Del luccio** (Du brochet).

Il luccio generalmente è di forma lunga quadrata, oscuro al dorso, picchiettato di punti bianchi al ventre e sovente alla coda. Ve ne sono di diversi colori e misure, secondo l'età e i luoghi dove vengoni côlti. La sua carne è bianca, ma alquanto asciutta, e perciò sarà bene servirlo unito a qualche salsa.

§ 17. **Luccio al corbuglione in bianco** (Brochet au courtbouillon).

Raschiate con un coltello il luccio in modo da levarne le squame, sopprimete le orecchie e le interiora; indi ben lavato, adagiatelo intiero in un recipiente o tagliato in rocchii con un terzo di vino bianco, due terzi di acqua ed un po' di aceto, con aggiuntovi una fronda di timo, una foglia di lauro, del sale, una carota, un ramicello di sedano, uno spicchio di aglio ed una piccola manata di prezzemolo: fatelo sobbollire per tre quarti d'ora, od anche di più secondo la grossezza del pesce; e quando si troverà cotto, lo servirete sopra un piatto con tovagliolo attorniato di alcuni ramicelli di prezzemolo, servendo della salsa genovese calda messa in una salsiera a parte. Se poi dovrà servire freddo per arrosto, attorniatelo di legumi d'ortaglia cotti lessati, od insalate crude, con una salsa remolata messa in salsiera, ovvero farete passare l'oliera con del limone.

§ 18. Costoline di luccio in papigliotte
(Côtelettes de brochet en papillottes).

Levate i filetti a sei piccoli lucci, e ben pareggiati secondo la regola, spianateli leggermente colla lama del coltello in forma di costoline. Versate 70 grammi di olio d'ulivo in un tegame, e tosto che sarà bollente, adagiatevi i filetti infarinati e fateli soffriggere d'ambe le parti, indi versatevi un mezzo quintino di vino bianco ed un poco di spagnuola con un pizzico di prezzemolo, funghi ed uno spicchio d'aglio triturati, del sale e del pepe. Dopo cinque minuti d'ebollimento, lasciateli venir freddi nel loro intinto. Bisuntati poi d'olio de' fogli di carta in forma di cuore, e messo un filetto per ciascun foglio con sopra una mezza acciuga tagliata a pezzetti e un po' dell'intinto, incartocciateli bene, indi esposti sulla gratella sopra ceneri calde, quando siano bollenti d'ambi i lati, serviteli sul piatto in corona.

§ 19. Luccio alla portoghese (Brochet à la portugaise).

Fatto cuocere il luccio al corbuglione e posto su d'un piatto, levatene le spine in questa maniera. Fate un taglio colla punta del coltello, dalle orecchie sino alla coda, sulla metà di un lato del pesce, e col filo del coltello operate in modo di distaccarlo dalla spina, mettendo poi su di un altro piatto i singoli pezzi tagliati. In seguito prendete il pesce per la testa, alzatelo ed accompagnatelo colla lama del coltello, in modo di distaccarne lo scheletro intero. Questo metodo serve anche per gli altri pesci della stessa forma. Collocate i pezzi di luccio sul piatto in corona, mascherateli con salsa portoghese (vedi capit. II), e servitelo fumante.

§ 20. Luccio alla s. Lorenzo (Brochet à la st. Laurent).

Levate col coltello le squame ad un luccio, svisceratelo e lavatelo bene, indi asciugatelo, e con una forbice sopprimete le spine esteriori; incidetelo leggermente ai lati, e posto su di un piatto, maceratelo per un'oretta con sale, pepe, il sugo di un limone, ed un cucchiale da bocca di prezzemolo triturato: spolverizzato poi di pane grattuggiato, adagiatelo sulla gratella a fuoco mite e cuocetelo bene d'ambe le parti, inumidendolo di tempo in tempo colla macerazione. Servitelo sopra una salsa piccante o remolata, od una salsa al burro d'alice, ecc.

§ 21. Luccio fritto (Brochet frit).

Il luccio si fa friggere come la trota (Vedi).

§ 22. Filetti di luccio alla béchemelle
(Filets de brochet à la béchemelle).

Prendete sei filetti di luccio ben pareggiati ed infarinati, collocateli in una tegghia con 56 grammi circa di burro a soffriggere d'ambo i lati, indi soppresso l'unto, versatevi una mezza cucchialata di *béchemelle* (veggasi nel capit. II), un pizzico di prezzemolo triturato ed un piccolo tartufo affettato, e dopo due minuti d'ebollizione, correggete di sale, collocate i filetti in corona, copriteli di *béchemelle*, ed attorniateli di crostoni di pane tosto.

§ 23. Luccio alla montanara (Brochet à la montagnarde).

Ponete in un tegame 56 grammi di olio d'ulivo ed altrettanto burro con due cipolle tagliate a sottili fette; fatele soffriggere, mischiandole finchè si siano colorite leggermente; indi adagiatevi sopra un luccio di già forbito, lavato e tagliato a pezzetti; fatti questi saltare un minuto, versatevi due quintini di vino bianco ed acqua, ed unitevi del sale, del pepe e un pochettino di droghe: dopo cinque minuti d'ebollimento unitevi anche sei pomi di terra già cotti lessati e tagliati a fette, sobbolliteli per dieci minuti, ed aggiuntovi un pugillo di prezzemolo triturato, servitelo fumante.

§ 24. Polpettine o bracciuolette di luccio (Polpettes de brochet).

Fate una frittata di tre uova (vedi ove parlasi delle uova), e posta sulla tavola, aggiungetevi un pochettino di prezzemolo, un pugnetto per sorta di formaggio e pane grattuggiati, due rossi d'uova, due acciughe senza spine, uno spicchio d'aglio, del sale, del pepe ed uno scrupolo di droghe: triturate il tutto, formando una specie di farsa. Tolti poi i filetti a cinque o sei lucciotti, sopprimetene bene le spine, e facendoli anche in due o tre pezzi se saranno grossi. In seguito immergeteli nell'acqua, spianateli leggermente colla lama di un grosso coltello, allargandoli senza romperli. Ponete sopra ogni pezzo una noce di farsa, rotolatelo onde involgere bene il farsime dandogli una forma di polpetta. Ponete 85

grammi di burro in un tegame a soffriggere, nel quale disporrete poi le polpettine infarinate, ed unite le une colle altre colle estremità delle falde. Appoggiatele nel fondo del tegame e soffritte per cinque minuti, bagnatele con un mestoletto di brodo o sugo magro, ed unitevi tre chiovi di garofano, una fronda di sedano, una carota e del sale. Copritelo di un tondo di carta e col rispettivo coperto, e dopo dodici minuti d'ebollimento, ritiratele senza lasciarle più bollire, e servitele su quella qualità di legume o *purée* che meglio credete (veggasi capit. II, e capit. XI).

§ 25. Rocchii (fette) di luccio ai legumi
(Darnes de brochet aux légumes).

Tagliate a rocchii, dello spessore di due dita, del luccio di già forbito e lavato. Apparecchiate in una cazzeruola 56 grammi di burro, un pochettino d'olio d'ulivo, ed un pugillo di prezzemolo con uno spicchio d'aglio o scalogno, due acciughe, e quattro foglie di serpentaria (*estragon*), il tutto triturato. Fatele appena soffriggere, e stemperatovi un cucchialetto di farina bianca, inumiditela con un mestolo di brodo ed un quintino di vino bianco, e dopo due ebollizioni immergetevi i rocchii di luccio con uno scrupolo di spezie e del sale, facendolo poi bollire adagio per una mezz'ora. Serviteli poi sopra dei funghi trifolati od altri legumi, ecc., versandovi sopra un po' di salsa ridotta ben ristretta.

§ 26. Della tinca (De la tanche).

Questo pesce è uno dei migliori d'acqua dolce per la dolcezza e tenerezza delle sue carni. La buona tinca deve essere di un color grigio giallognolo e ben nudrita. Quanto più essa è grossa, tanto più è ricca d'osmazoma: essa è anche ottima a far brodo.

§ 27. Tinca lessata (Tanche bouillie).

Immersa una grossa tinca nell'acqua fredda per qualche ora, raschiatela col liquido bollente (veggasi della trota, § 2), avvertendo che quanto più bianca riescirà la pelle, tanto più facile ne sarà la digestione. Sviscceratela senza crepolare il fiele, lavatela bene e con una forbice togliete ad essa le spine esterne. Incartocciatela poi in un foglio di carta unto di olio, spolverizzato di sale e spruzzato di un limone: pone-

tela in cazzeruola, copritela con acqua, aggiungendovi un pochettino di sale, il sugo di un limone, un mazzetto, quattro fronde di prezzemolo e due spicchi di scalogno. Copritela col coperchio e sobbollitela per tre quarti d'ora circa; indi sgocciolatela, scioglietela dalla carta, e collocata su di un piatto con tovagliolo, attorniatela di pomi di terra cotti lessati e pelati o con altre qualità di legumi, servendo una salsa olandese o piccante in salsiera a parte o coll'oliera e limone.

§ 28. **Tinche alla pescherecccia** (Tanches à la pècheur).

La tinca alla pescherecccia si allestisce come la trota alla pescatora. Solo vi aggiungerete qualche funghetto con un pochettino di prezzemolo triturato.

§ 29. **Tinca all'italiana** (Tanche à l'italienne).

Pulita la tinca come si è detto sopra, ponetela in cazzeruola con una salsa italiana (vedi cap. II) a bollire adagio; e cotta, servitela coperta con della salsa ben ristretta o sopra un letto di legumi.

§ 30. **Tinca farsita ai pomi d'oro**
(Tanche farcie à la sauce de pommes d'amour).

Pulita una grossa tinca come sopra, colla punta di un coltellino fatele un taglio lungo il dorso, distaccandone diligentemente la spina di mezzo, lasciandovi però attaccata la coda; così pure sopprimerete le spine dei lati. Indi fate una farsa con 56 grammi di mollica di pane inzuppata in un po' di vino bianco o brodo e spremuta, unitevi un pochettino di prezzemolo triturato con uno spicchio d'aglio, due acciughe senza spine, un tartufo o fungo, il tutto ben triturato, unitevi del sale ed uno scrupolo di pepe, riempitene la tinca e cucitela a dovere, dandole la sua forma primiera. Collocatela indi in una cazzeruola ovale con mezza bottiglia di vino bianco secco, 56 grammi di burro ed un po' di sale. Copritela di un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto, indi collocatela nel forno moderato a sobbollire per tre quarti d'ora circa. In mancanza di forno, porrete la cazzeruola sopra un trepiede con ceneri bragiate tanto sotto che sul coperto. In seguito collocate la tinca sul piatto dopo averne tolto il filo, ed unite un mestoletto di salsa pomi d'oro alla salsa, riducetela e versatevela sopra.

§ 31. **Tinca fritta** (Tanche frite).

Fendete la tinca nel mezzo dalla parte del dorso senza distaccarla dallo stomaco, pulitela bene, infarinatela e fatela friggere nell'olio o frittura (veggasi nel cap. II), e cotta di bel colore, sgocciolatela, salatela e servitela con sopra un pugnetto di prezzemolo intiero fritto.

Essa la si fa friggere anche nel burro in una tegghia a fuoco lento con qualche foglietta di salvia, e colorita di color biondo d'ambe le parti, servitela aspersa di un po' del suo burro, servendo a parte del limone tagliato a quarti.

§ 32. **Tinca carpionata** (Tanche carpionée).

Dopo aver fritta la tinca all' olio o nella frittura come si disse nel paragrafo precedente, collocatela in una terrina, versandovi sopra una salsa carpionata fatta in questa guisa. Ponete in una cazzeruola mezzo bicchiere d'olio, due spicchi d'aglio o scalogno, due fette di cipolla, e mezza foglia di lauro, fatela intiepidire un istante, indi stemperatevi un cucchialetto di farina, e soffritto il tutto un mezzo minuto, versatevi un bicchiere di vino bianco, un po' di brodo e mezzo bicchiere di aceto, unendovi un pugillo di zuccaro ed un pochettino di sale. Mescolate la salsa finchè bollirà, indi sobbollita per dodici minuti, passate la salsa così bollente allo staccio sopra la tinca, coprendola con un piatto acciocchè la tinca s'imbibisca bene colla salsa. Servitela con sopra un po' di salsa attorniata di qualche fetterella di limone. È piatto eccellente per la stagione estiva, ed economico nello stesso tempo, poichè la si può conservare per parecchi giorni, tenendola però in luogo fresco annegata in questa salsa.

§ 33. **Tinca fiumentata** (Tanche à la vinaigrette).

Fritta la tinca, come si disse nel paragrafo precedente, e messa nella terrina, versatevi sopra questa salsa. Fate sciogliere 85 grammi di zuccaro in una cazzeruola, mescolandolo col mestoletto, e tosto che avrà preso un color biondo, umettatelo con tre bicchieri di vino bianco circa e mezzo bicchiere di buon aceto, un mostazzino polverizzato, un pochettino di buccia di limone triturata ed uno scrupolo di sale. Sobbollitela per dodici minuti e fatela passare allo staccio in un'altra cazzeruola, aggiuntovi 15 grammi d'uva sultana, ri-

bollitela e versatela sulla tinca, copritela con un piatto, lasciandola macerare per due giorni nella salsa. Quando poi la servirete, appoggiatela sul piatto; unite poi alla salsa il sugo di un po' di limone, mescolatela e versatevela sopra, attorniandola con delle sottili fette di limone. Anche in questa salsa la tinca può conservarsi per quindici giorni senza perder nulla delle sue qualità, tenendola in luogo fresco.

§ 34. Tinca alla gratella con differenti salse
(Tanche grillée en différentes sauces).

Fendete pel dorso una bella tinca senza distaccarla dallo stomaco, pulitela bene, indi collocatela in una terrina a macerare con olio, sale, pepe ed il sugo di un limone; spolverizzata poi leggermente di pane grattuggiato, esponetela sulla gratella e fatela cuocere a piccol fuoco d'ambe le parti, adoperando quel tempo che è necessario alla sua cottura a norma della grossezza del pesce. Servitela poi sopra quella salsa che meglio credete, per esempio al burro d'acciuga alla tartara, alla provinciale, alla senape, all'indiana, ecc.

§ 35. Tinca all'inglese (Tanche à l'anglaise).

Forbita una tinca, come si è detto nel § 25, infarinatela e fatela friggere in tegghia con un pezzetto di burro a color biondo d'ambo le parti, salatela ed inumiditela con un bicchiere di vino bianco ed altrettanta acqua; unitevi due cucchialetti di gelatina d'uva spina (ribes), coprite la tegghia e finite di cuocere. Collocata sul piatto, unite il sugo di mezzo limone colla salsa, riducetela e versatela sopra il pesce. Essa si serve calda o fredda a piacimento.

§ 36. Dell'anguilla (De l'anguille).

L'anguilla è un pesce assai squisito, quando però è sciolto dalla pelle e dall'olio untuoso della sua carne che la rende molto pesante allo stomaco. Essa si allestisce in diverse maniere, e benissimo si combina con molte salse. — La maniera di levare la pelle è di fare un taglio leggiero al contorno del collo senza però toccare la carne, e con un lino far in modo che s'inversi questa pelle e si stacchi dalla carne. Altra maniera più facile è di scottarla nell'acqua bollente o sopra la bragia di un fornello, e di raschiarne poscia la pelle col

filo di un coltello. — Fatta questa operazione, la si fa girare sopra la brage onde far sgocciolare l'olio untuoso della carne, immergendola poi per quindici minuti nell'acqua tiepida. Lo stesso metodo servirà anche per le anguille di mare.

§ 37. **Anguilla alla marinaja** (Anguille à la matelotte).

Allestita una grossa anguilla, come si disse nel paragrafo precedente, tagliatela a pezzi lunghi un pollice, svisceratela e lavatela bene. Indi collocatela in un tegame con quattro bicchieri circa di vino rosso, una foglia di lauro e tre fronde di prezzemolo, un pugillo di funghi triturati, del sale ed uno scrupolo di spezie: coprite il tegame e fatelo sobbollire finchè il liquido siasi ridotto a metà. Intanto mettete in una cazzeruola un pezzetto di burro con otto o nove cipolline intere pelate, e fatele soffriggere, saltandole, finchè siano velate di un color biondo. Allora unitevi un cucchialetto di farina, rimescolate, versatevi un po' dell'intinto dell'anguilla, coprite e compite la loro cottura; in seguito levate il prezzemolo ed unite all'anguilla le suddette cipolline e riducetene la salsa. Collocatela poi sul piatto in piramide guernita dalle cipolline ed attorniata di alcuni crostoni di pane tosto al burro.

§ 38. **Anguilla alla piemontese** (Anguille à la piémontaise).

Levate i filetti ad una grossa anguilla, e ben soppresse le spine, rotolateli, formandone due rotondini che farete star uniti collo spago e collocherete indi in un tegame. Intanto fate soffriggere in cazzeruola 56 grammi di burro con due cipolle tagliate a fette e mezza foglia di lauro; mescolatela finchè le cipolle abbiano preso color biondo; allora vi unirete un cucchialetto di farina, la bagnerete con una bottiglia di vino bianco, vi aggiungerete una carota, uno spicchio di scalogno, del sale e tre chiovi di garofano, facendola sobbollire per mezz' ora e facendola in seguito passare per lo staccio sopra l' anguilla. Coprite il tegame e fatela cuocere per tre quarti d'ora circa; indi collocatela sul piatto asciutta e sciolta dalle legature, affettatevi sopra un tartufo bianco, poi fate restringere bene la salsa, e ritirata dal fuoco, sciogliete in essa 15 grammi di burro d'acciuga (veggasi nel cap. II) con un cucchiale da bocca di prezzemolo trito ed il sugo di mezzo limone: mescolatela senza lasciarla bollire, e copritene l'anguilla.

§ 39. **Anguilla allo spiedo** (Anguille à la broche).

Appropriata una grossa anguilla, fatene tanti rocchii lunghi un pollice e cesellateli, collocandoli poscia in una terrina a macerare per un'ora con olio, sale, pepe ed il sugo di un limone; indi spolverizzati di pane grattuggiato, infilzateli su di uno spiedino frammezzati di foglie di lauro, legate lo spiedino sullo spiedo e fateli girare per un'oretta, pilottandoli sovente coll'olio della maceratura, e coperta di un bel colore, servitela sopra una salsa piccante od al limone. Si può adoperare della salvia a luogo del lauro.

§ 40. **Anguilla ai legumi** (Anguille aux légumes).

Tagliate due cipolle a dadicciuoli, fatele soffriggere con un pezzetto di burro, mescolandole di tratto in tratto finchè si siano velate di un biondo colore; in seguito unitevi un cucchialetto di farina, e stemperata un istante, ammollatela con una cucchialata di brodo, aggiungete una fronda di sedano, due foglie di salvia, una carota, tre chiovi di garofano ed uno scrupolo di spezie. Sobbollitela per venti minuti, indi fatela passare per lo staccio in un'altra cazzeruola, nella quale immergerete un'anguilla tagliata a rocchii lunghi un pollice, e ben forbita, cuocetela per una mezz'ora circa; indi servitela sopra un letto di legumi, come spinacci, pisellini, *purée,* ecc., portando allora il nome della guernitura di cui è ornata, e dicendosi per esempio: anguilla ai piselli, alle lenti, ecc. (Vedi ove parlasi di questi legumi a loro luogo).

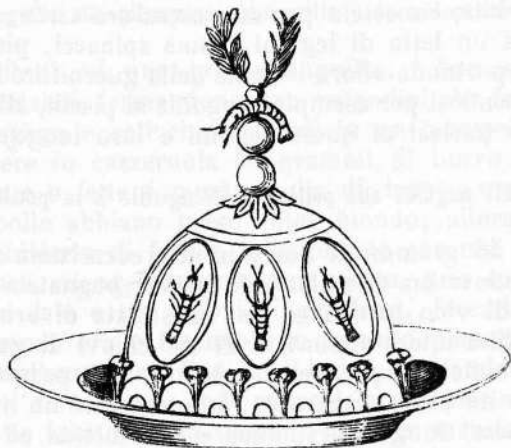
§ 41. **Anguilla alla pollastrina** (Anguille à la poulette).

Ponete 56 grammi di burro in una cazzeruola a dileguare, stemperandovi un mestoletto di farina; bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco ed una mestolata di brodo, unitevi una cipollina intera appuntata di tre chiovi di garofano, facendola sobbollire per venti minuti; indi passatela per lo staccio in un'altra cazzeruola, immergetevi un'anguilla tagliata a pezzi lunghi un pollice e ben forbita ed asciugata; unitevi un tartufo o fungo a dadicciuoli, un cucchiale da bocca di prezzemolo triturato ed uno scrupolo di noce moscata grattuggiata, e fatela cuocere per mezz'ora circa. In seguito collocate sul piatto l'anguilla in piramide: intanto fate restringere la salsa, ritiratela dal fornello, sciogliendovi due tuorli

d'uova col sugo di mezzo limone, ed amalgamato bene colla salsa, versatela sopra l'anguilla, attorniando il piatto di crostoni di pane tosto al burro. Nella stessa guisa si prepara la trota, la tinca ed il luccio.

§ 42. **Anguilla arrosto alla milanese** (Anguille rôtie à la milanaise).

Tagliate un'anguilla a pezzi lunghi un pollice lavata ed asciugata; cesellateli e fateli scottare per due minuti in un tegame con 56 grammi di burro, salateli, ritirateli dal fuoco ed involgete ogni pezzo nella mollica di pane grattuggiato, indi nell'uovo sbattuto, ed un'altra volta nel pane. Ponete un pezzo di burro in un tegame, collocandovi sopra i pezzi d'anguilla, e soffritti chetamente per venti minuti con qualche foglia di salvia, rivoltateli di tratto in tratto, facendo che prendano un bel colore; indi poneteli sul piatto aspersi di un pochettino di burro, servendo con del limone a parte. Si serve anche sopra dei legumi confinati o con qualche salsa, per esempio, tomatica, italiana, ecc.

§ 43. **Filetti d'anguilla ed altri pesci in majonnese**
(Filets d'anguille et d'autres poissons en majonnaise).

Levate i filetti di un'anguilla, poneteli in una cazzeruola con un bicchiere di vino bianco, altrettanto di acqua, un po' di aceto, del sale, quattro grani di pepe, uno spicchio di scalogno e fateli cuocere per una mezz'ora circa. In seguito,

passate il liquido alla salvietta, unitevi un poco di gelatina forte, restringetela un poco, indi versatela in una terrina a venir fredda. Tagliate in filetti delle foglie bianche di lattughe, e condizionatele di olio, sale, pepe ed aceto con un cucchialino da caffè di senape (moutarde), e spremute mescolatele assieme ai filetti di anguilla cotti e tagliati a quadrettini. Collocate il tutto in un berretto sulla forma del disegno (vedi), e copritelo colla suddetta gelatina, lasciandola poi ben congelare sul ghiaccio. Indi intiepidito l'esterno del berretto, rovesciatelo su di un piatto munito di tovagliolo, coprendolo poi leggermente di majonnese bianca, avvertendo di non imbrattare il tovagliolo; indi circondate il piede del berretto con delle mezz'uova dure frammezzate di cuore di lattughe (veggasi nel cap. II, § 125), facendo anche un elegante ornamento con dei filetti d'acciuga, qualche capperi e code di gamberi, piantando poi nel mezzo un'asticciuola in argento guernita di due piccoli gamberini e due tuorli d'uova duri. È piatto appetitoso e di bell'aspetto.

Nella stessa maniera si allestiscono i filetti di trota, le code di gamberi ed altre qualità di pesci fini, ecc.

§ 44. **Anguilla in fricandò grassa** (Anguille en fricandeau grasse).

Appropriata, sviscerata ed asciugata un'anguilla, lardellatela bene sul dorso con dei piccoli lardelli, indi rotolatela ed affrancatela con quattro stuzzicadenti in croce, onde tenerla unita. Mettete poscia delle sottili fette di lardo nel fondo di una tegghia, assettatevi sopra l'anguilla con un litro di vino bianco, due fette di cipolla, due fronde di prezzemolo, uno spicchio di scalogno, del sale e quattro chiovi di garofano, copritela con qualche altra fetterella di lardo e di un tondo di carta butirrata. Fatela indi cuocere in forno moderato per un'ora circa; poscia servitela sopra una salsa italiana, o di pomidoro, o matelotta, spruzzandola con un po' del suo fondo.

§ 45. **Filetti d'anguilla al riso** (Filets d'anguille au riz).

Levati i filetti ad un'anguilla e bene spogliata dalle spine, fatela a pezzetti stretti e lunghi un pollice, infarinateli e fateli soffriggere in tegghia con 85 grammi di burro, indi versatevi un pochettino di brodo ed una mestolata di salsa italiana senza limone; unitevi delle fetterelle di tartufo o funghi, e fatela sobbollire per tre quarti d'ora circa. In seguito fate

un risotto (veggasi nel cap. II) alla certosina con 130 grammi di riso, sobbollendolo per diciotto minuti, e ben lavorato col mestoletto e quasi asciutto, formatene un bordo nel piatto, collocando nel mezzo i filetti colla loro salsa.

§ 46. Del pesce persico (Du perche).

Questo pesce è assai leggiero allo stomaco quando è fatto in filetti. — Le sue scaglie sono piccole, bianche al ventre, scure al dorso; inoltre è armato da reste acutissime, di cui talvolta sono pericolose le punture. La sua carne è di un bianco roseo. Il miglior modo di cucinarlo è quello di farlo in filetti.

§ 47. Frittura di filetti di pesce persico alla milanese (Filets de perches à la milanaise).

Levate i filetti a sei mezzani pesci persici (vedine la maniera nel § 10) e ben pareggiati, immergeteli nell'uovo sbattuto, indi nel pane grattuggiato, e ammanierati che siano colla lama del coltello, fateli friggere in una tegghia per cinque o sei minuti circa con 100 grammi di burro: coloriti da una parte, rivolgeteli dall'altra, salateli e collocateli in corona sopra il piatto aspersi di burro, servendo del limone in un tondo a parte.

Nella stessa maniera si allestiscono i filetti di luccio, di trota, di tinca, ecc.

§ 48. Pesce persico fritto (Perches frits).

Raschiate due pesci persici, levatene le orecchie, e così pure sopprimetene colla forbice le reste acute del dorso e dello stomaco; indi sviscerateli, lavateli bene e fateli friggere o all'olio o al burro, come si è detto della trota fritta.

§ 49. Pesce persico alla spagnuola (Perche à l'espagnole).

Allestiti due pesci persici come si disse nel paragrafo precedente, poneteli in una cazzeruola ovale con una mestolata di salsa spagnuola, e dopo tre quarti d'ora di ebollimento ed anche meno, secondo la grossezza del pesce, adagiateli sul piatto, riducete la salsa a siroppo, e versatevela sopra. Si possono servire anche sopra un piccol letto di legumi confinati.

§ 50. **Pesce persico alla polonese** (Perche à la polonaise).

Forbiti due pesci persici, poneteli in cazzeruola ovale coperti con metà brodo e metà vino bianco, del sale, una noce di burro manipolato nella farina, e fateli cuocere per mezz'ora circa; indi collocateli sopra un piatto asciutti, riducete la salsa ben ristretta e versategliela sopra, lasciandoli raffreddare. Fateli involgere nell' uovo sbattuto con un po' di burro fuso, indi imboraggiateli di pane, esponeteli sulla gratella, lasciando prender loro un leggier colore d'ambe le parti. Serviteli poi sopra una salsa provinciale (vedi nel cap. II).

§ 51. **Ragottino di filetti di pesce persico** (Ragoût de filets de perche).

Levati i filetti a sei pesci persici secondo la regola, infarinateli leggermente e collocateli in una tegghia sopra 85 grammi di burro fuso, e fatti poi soffriggere due minuti senza lasciarli colorire, levatene l'unto ed umettateli con un cucchialetto di brodo ed un mestoletto di spagnuola, unendovi delle code di gamberi, dei tartufi o funghi affettati, qualche latticinio di carpio se ne avete, un pizzico di prezzemolo triturato, ed uno scrupolo di noce moscata. Riducete il tutto a corta salsa. Messi poi i filetti in corona sul piatto, versatevi nel mezzo la guernitura amalgamata col sugo di un mezzo limone, ed attorniateli di alcuni crostoni di pane tosto al burro.

§ 52. **Turbante di filetti di pesce persico** (Turbant de filets de perche).

Distaccate i filetti di sette mediocri pesci persici della medesima grossezza, collocateli a macerare in una terrina per un oretta, col sugo di due limoni ed uno scrupolo di spezie aromatizzata. Intanto prendete un pane soffice, e dopo averne levata la corteccia, gli darete la forma di un turacciolo largo 5 centimetri, alto 3 centimetri e 4 nel centro; ponetelo nella metà del piatto coprendolo con della farsa caneffe di pesce (vedi nel cap. II); indi appoggiate i filetti gli uni sopra gli altri al contorno della farsa, cioè coll'estremità del filetto dalla parte della coda in alto e colla testa al piede in modo di dargli la forma di un turbante; indi copritelo con della carta bisuntata di burro. Ponete il piatto nel forno a calor dolce cinque quarti d'ora prima di servirlo, e ritiratolo, colla punta di un coltellino girate al contorno del turacciolo di pane e levatelo diligente-

mente, senza danneggiarne il turbante; versate poi nel vano una guernitura di pisellini, tartufi o spugnuole con pochissima salsa; indi lo glasserete a pennello onde renderlo lucido. Si può servirlo senza levargli il turacciolo; allora lo contornerete di un po' di salsa tomatica ridotta assieme ad un mestoletto di spagnuola.

§ 53. **Polpettine di pesce persico** (Polpettes de perche).

Le polpettine di pesce persico si preparano e si fanno cuocere come quelle di luccio, adoperando dei filetti di pesce persico a luogo di quelli di luccio.

§ 54. **Del carpio o carpione** (Du carpe).

Il carpio ha la pelle di color olivastro; la sua carne è di un color bianco roseo; ed i suoi latticinii servono a fare delle farse fine di pesce ed a guernire diversi manicaretti.

§ 55. **Carpione al blò** (Carpe au bleu).

Fate un piccol taglio al ventre di un grosso carpione, vuotatelo e lavatelo bene, sopprimetene le spine dorsali esterne e l'estremità della coda, indi legategli la testa e collocatelo nella navicella. Mettete intanto in cazzeruola 56 grammi di burro, due cipolle affettate, una manata di prezzemolo, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio ed una fronda di mignonetta (erba); fate soffriggere il tutto per due minuti, indi ammollateli con una bottiglia di vino rosso, e sobbollito per mezz' ora, passatelo allo staccio così bollente sopra il carpione ed unendovi un po' di sale e tre chiovi di garofano. Fatelo bollire adagio per tre quarti d'ora circa, secondo la grossezza del pesce, lasciandolo raffreddare nel suo intinto. Assettatelo in seguito sopra il piatto con salvietta adornato di alcune fronde di prezzemolo e di sottili fette di limone. Servitelo o con una salsa majonnese o piccante, alla senape o all'olio.

§ 56. **Carpione all'alemanna** (Carpe à l'allemande).

Raschiate leggermente un carpione, tagliatelo in tre o quattro pezzi, indi forbitelo, lavatelo e collocatelo in un tegame. Ponete intanto in una cazzeruola un pugillo di sale, sei grani di pepe, una fronda per sorta di timo e basilico, quattro chiovi di garofano, una cipolla affettata e due o tre bottiglie di birra;

fate bollire il tutto adagio per venti minuti; indi passate questo liquido allo staccio nel tegame del carpione. Copritelo e fatelo cuocere a fuoco ardente, finchè il liquido siasi ridotto ad un bicchiere. Collocate il carpione sul piatto con sopra il detto liquido.

§ 57. **Carpione alla guelfa** (Carpe à la guelfe).

Dopo aver raschiato, sviscerato e ben lavato un carpio, levategli la pelle da un sol lato, e lardellatelo con ventresca di majale tagliata in lardelli. Messe poi in un tegame delle sottili fette di lardo ed alcune di presciutto, assettatevi sopra il carpione attorniandolo di alcuni ritagli di carne, con una bottiglia di vino bianco, mezzo bicchiere di Marsala, un piccol mazzetto (vedi nel capit. II) e del sale. Copritelo con un tondo di carta butirrata; ponetelo a cuocere nel forno a moderato calore per un'oretta, inumidendolo di tratto in tratto collo stesso intinto onde non faccia crosta. In seguito posto il carpione sul piatto, digrassate la salsa e passatela per lo staccio in una teggbia, unitevi un mestoletto di spagnuola con due tartufi o funghi tagliati a dadicciuoli, un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di mezzo limone; riducete la salsa a siroppo e versatela sopra il carpio. Volendo poi apprestare il carpione alla guelfa in magro, allora lardellatelo con dei filetti d'acciuga, ponetelo poi nel tegame con 56 grammi di olio, una bottiglia di vino bianco, due cipolle, un mazzetto e del sale: coprite il tegame col tondo di carta e proseguite come sopra.

§ 58. **Carpione alla gratella** (Carpe grillé).

Raschiato, vuotato e forbito il carpione, cesellatelo; indi posto in una terrina, fatelo macerare per mezz'ora con olio, sale, pepe e prezzemolo triturato. Se è grosso, quaranta minuti prima di servirlo, spolverizzatelo di pane, indi esponetelo sulla graticola e fatelo cuocere d'ambe le parti, servendolo su di una remolata (vedi nel capit. II).

§ 59. **Carpione fritto** (Carpe frite).

Allestito il carpione come si disse precedentemente, cesellatelo e fendetelo pel dorso, sopprimendone le uova ed il latticinio; asciugato ed infarinato che sia, fatelo friggere nella frittura bollente (vedi capit. II), od al burro come si è detto della trota.

§ 60. Filetti di carpione in tegghia alla brettone
(Filets de carpe à la breton).

Levate i filetti a tre carpioni di mezzana forma, ammanierateli bene, e coi latticinii fate una farsa fina di pesce (veggasi nel capit. II). Indi fate in pezzi i suddetti filetti, spianateli sottilmente, avendo l'avvertenza di inumidire ogni tratto il batterello nell'acqua fresca. Così ne formerete tante sfaldelle, che allargherete sulla tavola. Spalmate allora sopra la metà delle sfaldelle una nocciuola di farsa fina di pesce, e copritele colle altre. Immergetele in seguito nell'uovo sbattuto, poscia nel pane, disponendole tutte col coltello nella stessa forma. Fatele soffriggere in tegghia a color biondo da ambe le parti. Collocateli in corona sul piatto e versatevi nel mezzo una salsa olandese od una guernitura alle ostriche.

§ 61. Filetti di carpione in diverse maniere
(Filets de carpe en différentes façons).

Essi si preparano come quelli di trota.

§ 62. Latticinii in frittura (Laitances de carpe en friture).

Immergete dei latticinii di carpio nell'acqua per una mezz'ora, indi poneteli in un cazzeruolino con un bicchiere d'acqua o brodo, del sale, un pochettino di aceto, due chiovi di garofano ed una fronda di prezzemolo. Sobbolliteli per tre minuti e sgocciolateli, se sono troppo grossi li taglierete a boccuncini, che, involti nella pasta a friggere (vedi nel capit. II), indi messi nella frittura bollente, farete friggere di bel colore. Collocateli sul piatto con salvietta in piramide, guerniti di foglie di sedano o fronde di prezzemolo fritto.

§ 63. Gelatina molata di latticinii di carpio
(Aspic moulée de laitances de carpe).

Fate cuocere i latticinii di carpio, come si disse nel paragrafo precedente, per cinque minuti di più e lasciateli venire freddi nel loro intinto. Collocateli poscia asciutti su di una salvietta, facendone otto pezzi della stessa lunghezza; appuntateli con qualche chiovello di tartufo cotto nel vino di Madera e dei chiovellini di lingua salata cotta, appoggiateli su di un piatto e glassateli. Apparecchiate intanto frammezzo il ghiaccio un berretto cilindrato liscio avente il tubo nel mezzo;

versatevi un dito di gelatina grassa (vedi nel capit. II), assettatevi sopra i latticinii in corona, indi versatevi della gelatina poco alla volta, finchè il berretto si trovi riempito. Congelato che sia, fate intiepidire l'esterno del berretto e rovesciatelo su di un piatto con salvietta; fate un pochettino di remolata (vedi nel cap. II), mescolandola con due cucchiai da bocca di gelatina, e versatela nel tubo del berretto, indi attorniatelo con ricchi crostoni di gelatina a due colori.

Si cucina lo stesso piatto al magro, adoperando in luogo della gelatina grassa la magra e picchiettando i latticinii con dei tartufi e dei piccoli filetti d'acciuga.

§ 64. Osservazione sopra la gelatina magra
(Observation sur l'aspic maigre).

La gelatina magra può essere allestita con ogni qualità di pesce, come anguilla, tinca, trota, rane, carpione, luccio, salmone, storione, orade, merlani, ecc., mentre tutti dal più al meno contengono della gelatina. Tagliate dunque a pezzi il pesce, e ben lavato, ponetene un chilogrammo e 80 grammi per ogni litro circa di liquido (per tre parti d'acqua ed una di vino bianco), aggiungendovi mezza carota, una fronda di sedano, mezza foglia di lauro, due chiovi di garofano, mezza cipolla, del sale, e mezzo scrupolo di macis. Fate bollire il tutto e schiumatelo bene; indi coperta la cazzeruola, sobbollitela per due o tre ore, e passate il liquido leggermente per lo staccio. Allora chiarificatelo col sugo di un limone e terminate l'operazione come si è detto della gelatina grassa. Per meglio accertarvi di detta operazione, mentre non tutti i pesci sono carichi in gelatina, sperimentate con un cucchiale di liquido posto sul ghiaccio. Se ivi esso non riesce abbastanza consistente, aggiungete nella chiarificazione circa 7 grammi di colla di pesce.

§ 65. Manicaretto di latticinii di carpio
(Ragoût de laitances de carpe).

Dopo di aver immersi per una mezz'ora nell'acqua dei latticinii di carpione, fateli bollire per due minuti nell'acqua e sale, indi colateli in uno staccio e rinfrescateli con della nuova acqua. Mettete intanto in una cazzeruola un mestoletto di salsa vellutata grassa o magra, immergetevi i latticinii di carpio tagliati con garbo, unitevi un tartufo o fungo affettato con un pizzico di prezzemolo ed uno scrupolo di noce mo-

scata, e fate ridurre la salsa ben ristretta; indi ritirate la tegghia dal fuoco, fate sciogliere nella salsa uno o due tuorli d'uova secondo la quantità dei latticinii, con un po' di sugo di limone. Collocateli poi su di un piatto attorniati di crostoni di pane tosto al burro e glassati.

§ 66. **Croquis di latticinii di carpio**
(Croquettes de laitances de carpe).

Scottate i latticinii come si disse nel paragrafo precedente, e tagliateli a dadini con qualche fungo bianco o tartufo. Mettete intanto in cazzeruola 56 grammi di burro con un pochettino di cipolla triturata ben fina; ed appena soffritta, mescolatevi un cucchialetto di farina, sciogliendola poi con un bicchiere di crema ed altrettanto brodo o sugo; tramenate continuamente finchè la salsa bolla. Unitevi allora un po' di sale, uno scrupolo di noce moscata, e fatela sobbollire per quindici minuti acciò perda il gusto farinaceo. In seguito immergetevi i latticinii, e dopo due ebollizioni, ritirate la cazzeruola dal fornello e mischiate nel composto due tuorli di uova, versandolo poi su di un piatto a raffreddare. Fatene delle polpettine, terminando indi l'operazione come si è detto nel paragrafo 14.

Si ammaniscono nello stesso modo i latticinii di trota, di storione, ecc.

§ 67. **Dell'agone e della sardina d'acqua dolce**
(De l'agon et de la sardine de l'eau douce).

Questi due pesci si rassomigliano nel loro genere. L'agone il più pregiato da noi è quello che si coglie nel lago di Como, e le sardine migliori sono quelle che si pescano nel lago d'Iseo. Sono preferibili questi pesci quando sono di grossa qualità.

§ 68. **Agoni o sardine fritti** (Agons ou sardines frits).

Sopprimete la testa ad otto o dieci agoni o sardine, puliteli con un lino, infarinateli e fateli friggere nell'olio o frittura bollente (veggasi nel cap. II), e tosto che si saranno coloriti, sgocciolateli sopra un tovagliolo e salateli. Serviteli su di un piatto in corona, guerniti di foglie di sedano, o prezzemolo fritto e del limone in un tondo a parte.

§ 69. **Agoni o sardine al butirro** (Agons ou sardines au beurre).

Fate dileguare un pezzetto di burro in una tegghia, infarinate otto agoni o sardine, soffriggeteli per dieci minuti tanto da un lato che dall'altro, unendovi qualche foglietta di salvia, e facendo loro prendere un bel colore; salateli e serviteli con un po' del loro burro e del limone a parte, ovvero sopra un po' di salsa di pomi d'oro, od una maggiordomo calda (veggasi nel cap. II).

§ 70. **Agoni alla gratella** (Agons grillés).

Dopo averli puliti col lino come sopra, macerateli per mezz'ora con olio, sale, pepe e sugo di limone, collocateli sulla gratella, facendoli cuocere di bel colore d'ambe le parti, e serviteli caldi o freddi sopra una salsa verde provinciale fredda (veggasi nel cap. II).

§ 71. **Della rana** (De la grenouille).

Questo anfibio di palude è ottimo in primavera: serve a fare del brodo o sugo magro, e, quando le coscie siano ben polpute, se ne fanno degli aggraditi manicaretti. La sua carne è bianca, salubre e rinfrescante. Si toglie loro la testa mentre sono ancor vive, sopprimendone la pelle, le interiora, le zampe; indi lavate bene, si fanno cuocere come si dirà nei seguenti paragrafi.

§ 72. **Rane della gastalda** (Grenouilles de la servante).

Prendete 650 grammi di belle rane ben forbite, disponetene le gambe sulla schiena in croce, infarinatele e fatele friggere con 120 grammi di burro, finchè comincieranno ad arrabbiare. Allora le ammollerete con due bicchieri di vino bianco, e vi unirete un triturato, fatto con un pizzico di prezzemolo, altrettanto di funghi ed uno spicchio d'aglio con sale, pepe e uno scrupolo di spezie. Fatele sobbollire coperte per una mezz'ora circa; collocatele sul piatto, amalgamate nella salsa il sugo di un quarto di limone e versatevela sopra.

§ 73. **Rane fritte** (Grenouilles frites).

Prendete la metà posteriore della rana, cioè le coscie, infarinatele e fatele friggere a color biondo nell'olio o frittura

bollente (veggasi il cap. II); sgocciolatele e salatele, collocandole poscia sopra un piatto con salvietta guernite di alcune fronde di prezzemolo, e servendole con del limone a parte.

§ 74. **Rane alla milanese** (Grenouilles à la milanaise).

Allestite le rane come si disse nel paragrafo precedente, fatele saltare in una tegghia per un minuto a fuoco forte con 80 grammi di burro; indi salatele, immergetele nell' uovo sbattuto, poscia nel pane grattuggiato, fatele soffriggere nella tegghia con alcune foglie di salvia, e cotte d' ambi i lati di bel colore, collocatele in corona sul piatto asperse di un po' del loro burro, ovvero copritele con un po' di salsa italiana ridotta, servendo del limone a parte.

§ 75. **Rane alla francese** (Grenouilles à la française).

Fate sciogliere in una cazzeruola 56 grammi di burro con un cucchialetto di farina, ammollatelo con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto brodo; tramenate continuamente sino a perfetta bollitura; unitevi una cipollina trapunta di tre chiovi di garofano, mezza foglia di lauro, una carotina e del sale: lasciate bollire questa specie di bianchetto per una mezz' ora. Intanto, messe nella tegghia le rane di già forbite e ben disposte acciò conservino la loro forma nell'ebollizione, passatevi sopra la salsa allo staccio, e sobbollitele per una mezz'ora circa, con avvertenza che qualora la salsa si fosse troppo allungata, la farete ridurre in una tegghia a parte, rimettendola poi a suo luogo. Diluite in una terrina due tuorli d'uova con un cucchiale da bocca di prezzemolo triturato e il sugo di mezzo limone, versateli nella tegghia tramenandola onde legare la salsa senza però lasciarla bollire. Collocate indi le rane sul piatto coperte di salsa ed attorniate di alcuni crostoni di pane fritto al burro.

§ 76. **Rane carpionate** (Grenouilles carpionnées).

Fritte di bel colore le rane nell'olio o frittura, come si è detto qui sopra, collocatele in una terrina versandovi sopra una salsa carpionata (veggasi ove si disse della tinca carpionata), e servitele fredde, coperte di salsa e guernite di qualche capperi o funghetti nell'aceto.

§ 77. **Croquis o polpettine di rane** (Croquettes de grenouilles).

Fate sobbollire in una tegghia con un pezzetto di burro una quarantina di rane nel loro sugo, e dopo quindici minuti versatele su di un piatto a raffreddarsi. In seguito levatene le polpe, unitevi un tartufo o due funghi e trituratele. Fate disciogliere nello stesso intinto due cucchialetti di farina, allungandola poi con due bicchieri di latte ed un po' di sale; tramenate questo liquido al fuoco sino alla bollitura, riducendolo come una pastina liquida, unitevi uno scrupolo di noce moscata, un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, ed il suddetto triturato. Dopo una breve ebollizione, ritirate la cazzeruola dal fuoco, legando detto composto con due tuorli d'uova senza lasciarlo più bollire; correggetelo di sale e versatelo su di un piatto a raffreddare. Proseguite in seguito l'operazione dell'uovo, del pane e della sua cucinatura, come si è detto dei *croquis* di trota.

§ 78. **Peretti di rane marinati**

(Poirs de grenouilles marinés).

Disossate le coscie di una quarantina di rane, lasciandovi attaccato lo stinco pure disossato, onde figurare il gambo del peretto; indi collocatele in una tegghia con 56 grammi di burro, il sugo di mezzo limone e del sale, facendole sobbollire per dodici minuti circa; indi legateli con due tuorli di uova tramenati nei peretti, senza però lasciarli bollire, versandole in seguito sur un piatto a raffreddarsi. Apparecchiata la padella della frittura (veggasi nel cap. II) sopra il fuoco e bollente, immergete i peretti uno ad uno nella pasta a friggere (vedete il cap. II), poneteli in detta frittura, e velati che siano di un biondo colore, serviteli in piramide su di un piatto con tovagliolo e guerniti di prezzemolo fritto.

§ 79. **Manicaretto di rane alla borghese**

(Ragout de grenouilles à la bourgeoise).

Levate le polpe di cinque o sei dozzine di rane, unitevi tre o quattro funghi tagliati a dadicciuoli. Fate intanto sciogliere in una cazzeruola 28 grammi di burro ed altrettanto olio d' ulivo, con un' acciuga netta dalle spine, uno spicchio d' aglio ed un pizzico di prezzemolo triturati; soffrig-

gete il tutto per un istante, stemperatevi un cucchiale da bocca di farina, unitevi le rane, fatele saltare per un minuto, aggiungetevi del sale, uno scrupolo di pepe ed un mezzo bicchiere di brodo, coprite la cazzeruola e fatela sobbollire per quindici minuti circa; servite poi su di un piatto sopra delle fette di pane fritto al burro.

§ 80. **Dei gamberi** (Des écrevisses).

Questo crostaceo vive nelle acque terrose, ed è assai utile per la cucina, quantunque di digestione alquanto difficile. Nei giorni di magro esso serve per farne del brodo e del sugo, non che a guernire diverse qualità di intingoli. È da aversi avvertenza che non si facciano cuocere i gamberi che siano morti, essendo essi nocivissimi alla salute.

§ 81. **Gamberi all'italiana** (Écrevisses à l'italienne).

Lavati ventiquattro grossi gamberi vivi, poneteli in cazzeruola con un bicchiere di aceto, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, quattro chiovi di garofano, due fette di cipolla, due fronde di prezzemolo, un pizzico di finocchio e del sale. Coprite la cazzeruola e fateli sobbollire per quindici minuti, saltellandoli di tratto in tratto; in seguito colateli in un crivello ed ammanierateli su di un piatto con salvietta. Serviteli caldi o freddi come vi aggrada.

§ 82. **Majonnese di gamberi** (Majonnaise d'écrevisses).

Dopo aver lavato una sessantina di grossi gamberi, fateli bollire per quindici minuti in una cazzeruola con una mestolata di acqua ed un pugillo di sale, indi sgocciolateli in un crivello. Levate le code, e quando siano grossi, anche le zampe; sgusciate e ben pulite che siano, ponetele a macerare per una mezz'ora in una terrina con due cucchiai da bocca di olio; unitevi del sale, del pepe, un pochettino di aceto od il sugo di due limoni, un pochettino di prezzemolo triturato; indi tagliate sottilmente delle foglie bianche di lattughe ben lavate ed asciutte, mescolatele assieme alle code, ponetele in una piccola tazza onde dar loro la forma; rovesciatela poi sul piatto, copritela di salsa majonnese bianca (vedi il cap. II), ed operate poi come si è detto dell'anguilla in majonnese.

§ 83. **Gamberi alla crema** (Écrevisses à la crême).

Allestiti trentasei gamberi come sopra, fateli cuocere con due bicchieri d'acqua, del sale, due cucchiai da bocca di aceto, una foglia di lauro e quattro chiovi di garofano, e dopo quindici minuti d' ebollimento, sgocciolateli. Levatene tutti i zampini posteriori e le guscie della coda, e tagliata l'estremità della testa, adagiateli in un tegame, versandovi sopra una *béchemelle* magra (vedi cap. II); sobbolliteli per due minuti, indi posti sul piatto in corona, copriteli della loro salsa, attorniandoli di alcuni crostoni di pane tosto al burro.

§ 84. **Gamberi alla marinaja** (Écrevisses à la matelotte).

Allestiti e cotti i gamberi, come si disse nel paragrafo precedente, invece di farli sobbollire nella *béchemelle,* sobbolliteli in una salsa alla marinaja (vedi cap. II).

§ 85. **Conchiglie di code di gamberi** (Coquilles de queue d'écrevisses).

Cotti i gamberi come quelli in majonnese, levate le code e sgusciatele; indi ponetele ben forbite in una tegghia con un mestoletto di salsa alle acciughe (vedete il cap. II), un qualche tartufo o fungo tagliato a dadicciuoli, un pugillo di prezzemolo triturato, ed il sugo di un limone. Fate ridurre la salsa a metà, indi ponete la composizione in diverse conchiglie d'arselle, lasciandole poi raffreddare e spolverizzandole di pane grattuggiato. Quindici minuti prima di servirle, esponete le conchiglie sopra la gratella o in forno dolce, e bollenti, adagiatele su di una salvietta, servendo del limone a parte.

§ 86. **Gamberi alla paesana** (Écrevisses à la paysanne).

Posto in un pajuolo o cazzeruola 50 grammi di olio, due spicchi d'aglio pestato, un poco di sale, pepe e 20 grammi di prezzemolo triturato, appena preso il bollore unitevi una quarantina di gamberi lavati e vivi, con mezzo bicchiere di aceto, e sobbolliti una quindicina di minuti, versateli in una insalatiera coll'intinto.

§ 87. **Delle lamprede** (Des lamproies).

Le lamprede sono piccolissime anguillette. La loro carne è assai dolce; ma per gustarle, debbono cuocersi ancor vive.

§ 88. **Lamprede fritte** (Lamproies frites).

Dopo aver lavate ed asciugate delle lamprede vive, infarinatele e fatele cuocere nella frittura d'olio bollente (vedi nel cap. II), e quando avranno preso un bel color biondo, sgocciolatele in un recipiente, salatele ed allestitele su di un piatto munito di salvietta e guernite di prezzemolo o foglie di sedano fritto.

§ 89. **Lamprede alla tartara** (Lamproies à la tartare).

Fate cuocere 335 grammi di lamprede al *corbuglione* (vedi ove si disse della trota), lasciandole raffreddare nel loro intinto. In seguito, immerse nell'uovo sbattuto con quattro cucchiai da bocca d'olio d'ulivo, il sugo di mezzo limone, un pizzico di prezzemolo triturato, del pepe e del sale, imboraggiatele leggermente nel pane, fate lor prendere un lieve colore d'ambe le parti sulla gratella a lento fuoco. Servitele poi sopra una salsa alla tartara, ovvero con una salsa a questo modo: fate sciogliere in una cazzeruola 15 grammi di burro con un cucchiale da bocca di farina, ammollatelo con un bicchiere dell'intinto delle lamprede, unitevi un pugillo di prezzemolo triturato, con un cocomerino e due acciughe: fatela restringere, tramenandola continuamente e versatela sopra.

§ 90. **Della lumaca** (De l'escargot).

Questo testaceo è ottimo cibo nella sola stagione del verno, mentre rinchiudendosi nella conchiglia, resta purgata dagli erbaggi di cui si fa cibo nelle altre stagioni. Anche questa bisogna che si cuocia ancora viva; lo che si conosce facilmente; mentre se è morta nella conchiglia, ha un odore cattivissimo. È necessario però che, dopo un ebollimento nell'acqua bollente, ed estratta la lumaca dalla conchiglia con un ago da cucina, se ne levi la coda e le interiora, che è la parte amara, non che i denti, che è la parte pesante. Indi si fanno ribollire con acqua ed aceto, facendo poi girare nello stesso intinto un ferro rovente; il che servirà a levare facilmente la bava. Infine lavate bene che siano in due o tre acque, sgocciolatele e servitevene per le cucinature che sono ora per esporre.

§ 91. **Lumache alla lombarda** (Escargots à la lombarde).

Mettete in cazzeruola 56 grammi di olio e 28 di burro con un pugillo di prezzemolo, due acciughe nette dalle spine, due

spicchi d'aglio ed un pizzico di finocchio, il tutto triturato. Soffriggetelo per un minuto e stemperatevi un cucchialetto di farina, ammollandolo con due bicchieri di vino bianco. Immergete in questo intinto una cinquantina di lumache con un po' di sale, pepe ed uno scrupolo di droghe. Coprite la cazzeruola e sobbollitele per un'oretta. Indi servitele o sole, o sopra un letto di verdure confinate. Insieme alle lumache si può cuocere una pianticella di sedano tagliato alla lunghezza di mezzo pollice.

§ 92. **Lumache nel guscio alla graticola**
(Escargots dans sa coquille grillés).

Forbite le lumache, ponetele in una terrina a macerare per due ore con olio, sale, pepe, il sugo di un limone ed un pizzico di prezzemolo. In seguito riponetele nei loro gusci ben lavati e sgocciolati, unendovi un po' del loro intinto; fatele sobbollire per otto minuti sopra ceneri calde e servitele bollenti su di un piatto.

§ 93. **Dei piccoli pesci o pesciolini** (Des petits poissons).

Varie sono le qualità dei piccoli pesci di acqua dolce. Una delle migliori è quella detta volgarmente *bosso,* la quale è di dolce sapore e priva di spine pungenti. Le altre generalmente entrano nelle qualità ordinarie.

§ 94. **Pesciolini fritti** (Petits poissons frits).

Dopo averli ben puliti dagli erbaggi, lavateli bene, fateli sgocciolare, indi, asciugati e infarinati, fateli friggere all'olio o nella frittura (vedi nel cap. II), e tosto che saranno di bel colore, sgocciolateli, salateli e serviteli sur un piatto munito di salvietta e guernendoli di prezzemolo fritto. Avvertite però di non mai toccare il pesce appena sia messo nella frittura, mentre in tal caso si spezzerebbe.

§. 95. **Pesciolini della povera donna**
(Petits poissons de la pauvre femme).

Mondate, lavate ed asciugate 335 grammi di pesciolini, infarinateli e fateli friggere in una tegghia con 85 grammi circa di burro od olio, fateli saltare a fuoco ardente, seminatevi

sopra un triturato fatto con un pugillo di prezzemolo e tre spicchi d'aglio con sale e pepe; indi ammollateli con un bicchiere di vino bianco. Collocate la tegghia coperta su cenere calda, e fatela sobbollire per dodici minuti; aggiungetevi il sugo di un mezzo limone od un cucchiale da bocca di aceto, collocateli sul piatto colla salsa e serviteli fumante.

§ 96. **Della folaga** (De la foulche).

Questo uccello selvatico si nutrisce generalmente di pesci. La sua carne nerastra si appresta con facili ed economiche preparazioni, ed è assai ben accolta nei giorni a magro. È d'uopo che venga cucinata un po' frolla, ma non di troppo, mentre in tal caso avrebbe un odor fetido e sarebbe di difficilissima digestione.

§ 97. **Folaga alla cappuccina** (Foulque à la capucine).

Abbrustiate due folaghe, e col coltello raschiate lor bene le folte piumicole, indi svisceratele e tagliate ciascuna in quattro pezzi. Ponete in una cazzeruola 56 grammi d'olio d'ulivo, e tosto che sarà caldo, immergetevi i suddetti pezzi infarinati a soffriggere da ambe le parti; salateli e bagnateli con due bicchieri di vino bianco ed un mestoletto di brodo, ed unitevi un triturato fatto con un pugillo di prezzemolo, un'acciuga netta dalle spine, uno spicchio d'aglio ed uno scrupolo di finocchio con una presa di droghe. Coprite la cazzeruola con sotto al coperto un foglio di carta, e fatela sobbollire per un'ora circa, che potrà bastare per la loro cottura, riconoscendola però con osservare se siano tenere al tatto. Ponete i pezzi in un altro recipiente, passandovi sopra la salsa per lo staccio, ribollite e digrassate; indi messi i pezzi in corona sul piatto sopra dei crostoni di pane tosto, amalgamate il sugo di mezzo limone nella salsa e versatela lor sopra.

§ 98. **Folaga arrosto per entrée** (Foulque à la broche pour entrée).

Allestita una folaga come si è detto del pollo, fatela macerare per due ore con due oncie di olio d'ulivo, un bicchiere di vino bianco, due cucchiai da bocca di aceto, del sale, due chiovi di garofano, due fronde di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio. In seguito internate nel corpo una noce di maggiordomo fredda (veggasi nel cap. II), indi involgetela in un

foglio di carta unta d'olio e spolverizzata di sale, infilzatela sullo spiedo e fatela cuocere a fuoco moderato per cinque quarti d'ora, pilottandola sovente colla stessa maceratura, che avrete passata allo staccio nel leccatojo. Indi, soppressa la carta, servitela su di un piatto sopra una larga fetta di pane tosto al burro, versandovi sopra una salsa peperata o un po' del suo intinto digrassato.

§. 99. **Folaga allo stuffato** (Foulque à l'étouffade).

In grasso si prepara come si disse del fagiano in istufato (cap. IX). Volendola poi cucinare in magro, la appunterete di una mezza acciuga netta dalle spine, poi la porrete in una cazzeruola, di cui avrete di già preparato nel fondo 80 grammi di burro, una cipolla affettata, una carota ed una foglia di lauro, attorniando la folaga di una manata di rane. Quando comincierà a friggere forte, ammollatela con un bicchiere di vino rosso, e dopo cinque o sei minuti unitevi un pizzico di farina, rotolatevi la folaga ed ammollatela con una cucchialata di brodo, aggiungendovi uno scrupolo di spezie e tre grani di pepe. Coprite la cazzeruola e fate cuocere la folaga finchè si troverà tenera al tatto. Digrassatela, collocatela in una cazzeruola colla salsa colata per lo staccio, riducetela e servitela.

§ 100. **Folaga alle lenti** (Foulque aux lentilles).

Cotta la folaga allo stuffato ed allestita in cazzeruola, unite alla salsa 168 grammi di lenti di già cotte in recipiente di terra ed in acqua abbondante. Sobbollitele assieme per dodici minuti, correggetele di sale, indi servite la folaga su di un piatto guernita delle lenti.

§ 101. **Folaga al salmis** (Foulque au salmis).

Ella si cuoce e si ammanisce come si disse del fagiano (vedi cap. IX).

§ 102. **Della lontra** (De la loutre).

Questo anfibio quadrupede, detto volgarmente *ludria,* non lascia mai le sponde dei fiumi o dei laghi; mai non entra nelle acque salse del mare. Esso vive di pesci, gamberi, rane, ecc., ed è perciò che viene annoverato fra i pesci. La sua carne quantunque abbia un gusto selvatico di pesce, può servire a farne buone vivande.

§ 103. **Lontra alla borghese** (Loutre à la bourgeoise).

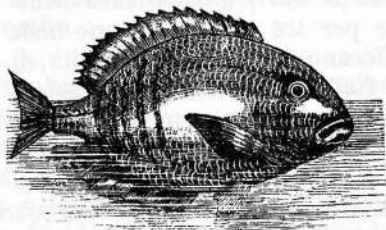
Cavate la pelle ad una lontra, come si è detto della lepre, sopprimetene la testa e le zampe, indi svisceratela e lavatela bene in diverse acque; collocatela in una terrina a macerare per ventiquattro ore con dell'acqua, sale ed aceto, onde farle perdere parte del selvatico di pesce che contiene. In seguito sgocciolatela e tagliatela a pezzetti, e preparato nel fondo di una cazzeruola 85 grammi di olio ed altrettanto di burro con tre cipolle, una carota e due ramicelli di sedano, il tutto affettato, fatelo soffriggere tramenandolo con mestoletto, finchè la cipolla siasi coperta di un color biondo. Allora ponetevi la lontra facendola saltellare finchè siasi asciugata, unitevi un pugnetto di farina, rimestolate, indi ammollatela con un boccale di vino rosso ed altrettanto brodo: aggiungetevi una fronda per sorte di timo o serpentaria (*estragon*), una foglia di lauro, due spicchi di scalogno od aglio, un pizzico di spezie, tre grani di ginepro schiacchiato e del sale. Indi, coperta la cazzeruola ermeticamente con sotto il coperto un foglio di carta, fate cuocere la lontra per circa un'oretta a piccol fuoco; poi, posti i pezzi in un'altra cazzeruola, comprimetevi sopra per lo staccio la salsa ribollita e digrassata, compiendo poscia la cottura se ne abbisogna. Aggiungete un mezzo bicchiere di vino di Spagna, restringete la salsa e servitela sul piatto, attorniata di crostoni di pane tosto al burro.

§ 104. **Lontra allo spiedo** (Loutre à la broche).

Messa a macerare la lontra, come si disse nel precedente paragrafo, riponetela in una terrina a macerare per tre ore con un bicchiere d'olio, altrettanto aceto, del sale, tre fronde di prezzemolo, uno scalogno ed un pizzico di spezie aromatizzate (veggasi nel cap. II); indi, bisuntato un foglio di carta con dell'olio, involgetelo, legatelo, affrancatelo sullo spiedo e fatelo girare per due ore circa secondo la grossezza dell'animale, ammollandolo sovente coll'intinto della maceratura che avrete messa nella ghiotta: sopprimete la carta, fatele prendere colore e servitela sopra una salsa peperata, ovvero versate un bicchiere di vino a sobbollire nel leccatojo con un cucchiale di senape (*moutarde*) e versatevelo sopra passato allo staccio.

§ 105. **Filetti di lontra alla gratella** (Filets de loutre grillée).

Levati i filetti lungo il dorso della lontra, e toltene le pellicole, tagliatene tante fette dello spessore di un dito, battetele leggermente colla lama del coltello e fatele macerare per due ore in terrina con olio, pepe, sale, il sugo di un limone ed uno scrupolo di noce moscata. In seguito, spolverizzate di pane, esponetele sulla graticola, facendole cuocere d'ambe le parti, e quindi collocatele sul piatto in corona, versandovi nel mezzo una guernizione di code di gamberi ridotta a corta salsa con qualche fetterella di tartufo o fungo.

DEI PESCI DI MARE (*DU POISSONS DE MER*).

§ 106. **Orate grilliate** (Dorade grillées).

Questo pesce è molto comune: è di forma piatta oblunga colle scaglie bianche al ventre, argentee ai lati, ed un bruno nerastro al dorso. La sua carne è bianca, ma un po' asciutta, ed è bene perciò servirla con qualche salsa.

Raschiate quattro orate, sopprimendone le spine posteriori del dorso e l'estremità della coda; indi sviscerate, ben lavate ed asciutte, fate loro due leggeri tagli ad ambi i lati; maecratele per mezz'ora in una terrina con olio, sale, pepe, il sugo di un limone ed un pizzico di prezzemolo triturato. Spolverizzatele in seguito leggermente di pane grattuggiato, esponetele sulla gratella e fatele cuocere d'ambi i lati a fuoco moderato, servendole poscia con salsa peperata o remolata o all'olio.

§ 107. **Orate alla villereccia** (Dorade à la villageoise).

Fate soffriggere per un minuto in 56 grammi di burro e 28 di olio due acciughe nette dalle spine e triturate con un pugillo di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio, bagnandole con un bicchiere di vino bianco e due di brodo od acqua e sale,

ed aggiungendovi uno scrupolo di pepe ed altrettanto di spezie. Immergetevi tre o quattro orate ben forbite, con quattro grossi pomi di terra lessati e tagliati a dadi; cuocete il tutto per quindici minuti, correggendolo di sale; indi levate le orate, fate restringere la salsa coi pomi di terra, versandoli sul piatto ed appoggiandovi sopra le orate.

§ 108. **Del rombo** (Du turbot).

Questa è una qualità di pesce che viene assai aggradita. La sua carne è bianca, sugosa ed assai delicata. Bisogna però che sia scelto dello spessore di un dito e mezzo incirca, e che alla parte bianca non abbia macchia alcuna. Esso però differisce dagli altri, mentre sarà bene nell'inverno lasciarlo affrollire per tre giorni, ed uno nella stagione estiva. Il rombo dell'Oceano ha maggior sapidità di quelli presi nei nostri mari. — Nel cuocere il rombo abbiasi sempre l'avvertenza di non farlo bollir forte, mentre perderebbe in tal caso parte delle sue buone qualità.

§ 109. **Rombo al corbuglione** (Turbot au court-bouillon).

Scelto un bel rombo di quattro chilogrammi, levatene le orecchie e le interiora, sopprimetene colla forbice le spine dorsali esterne e raschiate un poco la parte ruvida del pesce. Indi fate un taglio alla stessa parte della pelle presso la testa, scoprendolo quanto basti per levare un pezzettino delle tre giunture, onde il pesce non si rompa nel cuocere, poscia legate la parte grossa della testa coll'osso del ventre acciò resti unita. In seguito, lavatelo e fregatelo bene alla parte bianca con un mezzo limone; indi, involto in un lino, adagiatelo in una rombiera. Ponete in una cazzeruola dell'acqua, sale, due cipolle affettate, sei chiovi di garofano, una foglia di lauro, fate bollire il tutto per mezz'ora lasciandolo venir freddo, indi passate il detto liquido allo staccio, versandolo sopra il pesce con un litro di latte, e quando sarà vicino alla bollitura, copritelo e ritiratelo sull'angolo del fornello, lasciandolo per un'ora circa nello stesso grado di calore. Indi lo servirete su di un gran piatto a rombo con salvietta, attorniato di alcune fronde di prezzemolo e di sottili fette di limone e guernendole la bocca di un piccolo *bouquet* di fiori ben ammanierati. Servirete in salsiera a parte una salsa bianca o alle ostriche od alla genovese calda.

§ 110. **Rombo all'olandese** (Turbot sauce hollandaise).

Cotto il rombo come si disse nel paragrafo precedente, levate diligentemente la carne, tagliatela a quadrettini, sopprimendone le spine. Messi questi sul piatto in corona, saranno coperti con salsa olandese (veggasi al cap. II).

§ 111. **Rombo alla crema** (Turbot à la crême).

Preparato sul piatto il rombo come si disse nel paragrafo precedente, farete sciogliere 25 grammi di burro con un cucchialetto di farina, stemperato poi con due bicchieri di buona crema, unitevi del sale ed uno scrupolo di pepe. Tramenate questo intinto al fuoco sino a perfetta bollitura, indi versatelo sopra il rombo.

§ 112. **Rombo in insalata** (Turbot en salade).

Levata la carne ad un rombo di già cotto e freddo, tagliatelo a pezzi, sopprimendone le spine, e messi questi sul piatto in bella maniera, copriteli con salsa majonnese o salsa verde piccante fredda ai capperi, guernendoli poi con delle uova dura, filetti d'acciughe, code di gamberi e cuori di lattughe.

§ 113. **Rombo alla romana** (Turbot à la romaine).

Forbite come sopra un piccol rombo, fendetelo lungo il dorso senza distaccarlo, e manipolate 110 grammi di burro con un pugillo di prezzemolo triturato, sale, uno scrupolo di noce moscata ed il sugo di un mezzo limone, collocatelo spalmato frammezzo la carne fenduta. Fate intanto friggere in cazzeruola 55 grammi di burro con tre cipolle tagliate a dadi grossi, tramenatele al fuoco finchè siansi coperte di un biondo colore; allora le bagnerete con tre bicchieri di vino bianco, e vi unirete uno scrupolo di spezie, del sale ed un pizzico fra prezzemolo e serpentaria triturati. Sobbollite il tutto per sei minuti, indi versate la metà di questa salsa in un piatto d' argento a rombo od altro resistente al fuoco, adagiatevi sopra il rombino coprendolo col rimanente della salsa, collocatelo in un forno dolce o sotto il forno di campagna, inumidendo di tratto in tratto il disopra del pesce collo stesso intinto acciò non faccia crosta, e dopo tre quarti d'ora servitelo fumante attorniato di crostoni di pane tosto.

§ 114. **Rombo al gratin** (Turbot au gratin).

Tagliate a dadi gli avanzi di qualche rombo cotto spogliato dalla spine, poneteli in una *béchemelle* (veggasi nel cap. II), unitevi qualche fungo o tartufo, tagliati pure a dadicciuoli e cotti quattro minuti con mezzo bicchiere di Madera. Frammezzate il tutto leggermente e versatelo in un tegame d'argento od altro, spolverizzando il composto con un pugillo di formaggio lodigiano misturato con altrettanto pane grattato, e inaffiandoli con un po' di burro fuso. Collocatelo poscia, o nel forno o sotto il forno di campagna, a fargli prendere la crosta; indi servitelo fumante su di un piatto con tovagliolo.

§ 115. **Rombo all'inglese** (Turbot à l'anglaise).

Levate i filetti a due rombini, tagliateli a pezzettini della medesima grossezza, immergeteli nell' uovo sbattuto con un po' di burro, sale ed il sugo d'un quarto di limone; rotolati nel pane grattuggiato, fate per un'altra volta la stessa operazione. Indi fateli friggere in una tegghia con un pezzetto di burro, facendoli colorire d'ambi i lati, e cotti che siano, serviteli in corona su di un piatto coperti di salsa bianca od alle ostriche, od una guernitura ai tartufi, ai funghi, ecc.

§ 116. **Dello storione** (De l'esturgeon).

Questo è uno dei più grossi pesci che si pesca nelle riviere. Oltre esser coperto di una pelle durissima, è anche armato tanto sul dorso che ai lati di piastre ossose. Per comune opinione viene ritenuto dei primi pesci di mare. Quantunque ve ne siano altri meno stimati, più comuni e di miglior sapore, esso viene preferito molte volte per la sua carnosità e per essere privo affatto di spine. Cucinato in grosso, prende un gusto maggiore. — Lo storione segue le navi andando contro la corrente dei fiumi, ed è questo il motivo per cui talvolta viene côlto anche nei fiumi.

§ 117. **Storione al blò** (Esturgeon au bleu).

Per cuocere uno storione intiero, bisognerà sceglierlo di mezzana forma. Sopprimete bene la pelle dura e le piastre ossose; toglietevi anche le orecchie, levando le interiora da questa parte, e facendovi poi un piccol taglio all'ano onde

forbirlo meglio. Lavato che sia, ponetelo in una navicella (*poissonnière*) sopra l'anima; versatevi del vino bianco quanto basta per coprirlo, delle fette di polpa di limone, una fronda di serpentaria (*estragon*), una carota, due foglie di lauro, del sale, quattro chiovi di garofano, del lardo raschiato (se dovrà servire per grasso), o dell'olio (se per il magro); indi sobbollitelo dolcemente per un'ora ed anche di più secondo la grossezza del pesce. Alzate l'anima col pesce, appoggiandola sopra la navicella, e spogliatolo d'ogni erbaggio, fatelo scorrere su di un piatto od asse con salvietta e guernitelo di alcune fronde di prezzemolo, di gamberini cotti all'italiana e qualche fetterella di limone, servendo poi a parte una salsa all'olandese od all'olio. Volendolo poi allestir freddo, si procederà nella stessa guisa della trota al *corbuglione*.

Si cuoce nella stessa maniera lo storione tagliato a pezzi, potendosi anche, per maggior economia, cuocere con metà acqua e metà vino, aggiungendovi un mezzo cucchialetto di aceto.

§ 118. **Storione allo spiedo** (Esturgeon à la broche).

Dopo aver pulito un piccol storione, come si disse nel paragrafo precedente, filettatelo con piccoli lardelli di lardo, se dovrà servire per grasso, o con piccoli filetti d'acciughe, se per magro; indi fatelo macerare per sei ore in una terrina con due bicchieri d'olio, sale, il sugo di due limoni, due fronde di prezzemolo, alcune foglie di serpentaria e di timo. In seguito, poste le foglie di serpentaria nell'interno del pesce, incartocciatelo in carta unta d'olio e spolverizzata di sale; messo poi sullo spiedo e legato, fatelo cuocere a fuoco moderato per un'ora circa secondo la grossezza, pillottandolo sovente colla stessa maceratura che avrete messa nel leccatojo passata allo staccio, ed un quarto d'ora prima di servirlo scioglietelo dalla carta, facendogli prendere colore. Servitelo poi con una salsa al kren (veggasi nei legumi), o genovese calda. Nella stessa guisa si ammanisce il rocchio di storione.

§ 119. **Rocchio di storione al vino di Marsala** (Darne d'esturgeon au vin de Marsale).

Forbito un grosso rocchio, ossia fetta di storione, da cui avrete soppresse le piastre ossose e la pelle, filettatelo con del lardo all'estremità circolare, infarinatelo e ponetelo in cazzeruola, nella quale avrete di già disposto al fondo delle sot-

tili fette di lardo con sopravi una cipolla ed una carota tagliate a grosse fette; indi fatelo soffriggere finchè comincerà ad arrabbiarsi. Allora versatevi una bottiglia di Marsala con sale e tre chiovi di garofano, una noce di burro manipolato bene nella farina onde legare il liquido. Coprite la cazzeruola con sotto al coperto un foglio di carta; indi fate bollire il rocchio a lentissimo fuoco per un'oretta. Messo poi lo storione in una tegghia e sgrassata la salsa, passatela allo staccio nella tegghia, facendola ridurre ben ristretta. Posto il pesce sul piatto, mescolate nella salsa il sugo di mezzo limone, e versatela sopra il pesce. Si allestisce anche con altre qualità di vino.

§ 120. **Rocchio di storione alle ostriche** (Darne d'esturgeon aux huîtres).

Allestite e fate cuocere lo storione come si disse nel precedente paragrafo, e postolo sul piatto, copritelo di una guernitura alle ostriche (veggasi nel cap. II), attorniando poi il piatto di crostoni di pane tosto al burro.

§ 121. **Rotondini di storione alla marescialla**
(Petits ronds d'esturgeon à la maréchalle).

Tagliate venti sottili fette di carne di storione, spianatele sottilmente, dando loro una forma rotonda di cinque centimetri circa di diametro, stendete sopra a dieci fette una noce di farsa cotta; indi, copertele colle altre fette, colla costa di un coltello battetele leggermente al contorno onde renderle ben unite, e accomodatele in un tegame. Fatto dileguare poi in una cazzeruola 84 grammi di lardo raschiato, ammollatelo con una bottiglia di Madera o bianco comune, unitevi due chiovi di garofano, uno scrupolo di spezie aromatizzate e del sale; fate bollire il tutto per sei minuti, indi passatelo per lo staccio nel tegame, ove avrete posti i rotondini. Coprite il tegame con un tondo di carta unta di burro e col suo coperto; fatelo sobbollire per trenta minuti, in seguito ritirate il tegame e lasciatelo venir freddo. Levate detti rotondini e con *coppa-pasta* rotondo, ammanierateli onde dar a tutti la stessa forma; in seguito sbattute due uova con tre cucchiai da bocca d'olio d'ulivo, del sale ed un piccol pugnetto di prezzemolo triturato, immergeteli nell'uovo, indi imboreggiateli di pane grattuggiato. Collocateli allora sulla gratella, facendo prender loro un leggier colore d'ambi i lati. Allestiteli in corona sul piatto, versando nel mezzo una mi-

scea di pesci all'italiana (vedi cap. II) con sopra qualche gamberino messo con garbo, e circondando il piatto di alcuni crostoni di pane tosto al burro e glassati. Si può guernirlo anche con una guernitura alla finanziera, invece della miscea di pesci, e riempiendoli con della farsa fina di polli.

§ 122. Storione in costoline alla gratella
(Esturgeon en côtelettes grillé).

Tagliate delle fette di storione dello spessore di un dito, spianatele leggermente dando loro la forma di una costolina di vitello; indi fatele macerare per un'ora in terrina con olio, sale e pepe, il sugo di un limone, un pizzico di prezzemolo triturato con alcune foglie di serpentaria. In seguito spolverizzatele di pane grattuggiato ed adagiatele sulla gratella; fate cuocere bene d'ambe le parti, e servitele in corona, versando nel mezzo una salsa piccante (vedi nel cap. II).

§ 123. Storione in papigliotte (Esturgeon en papillote).

Preparate delle fette di storione come si disse nel § precedente, infarinatele leggermente e fatele friggere a lento fuoco in una tegghia con un po' d'olio d'ulivo tanto da una parte che dall'altra; indi, ammollatele con della salsa a papigliotte (vedi cap. II), e raffreddate che siano, incartocciatele come si è detto delle costoline di vitello, e proseguite nella stessa guisa.

§ 124. Storione in costolina all'alemanna
(Esturgeon en côtelettes à l'allemande).

Allestite le fette di storione in costolina, come si disse al paragrafo 122, collocatele allargate in una tegghia, nella quale avrete di già preparato nel fondo due cipolle affettate, una foglia di lauro, quattro chiovi di garofano; indi versatevi del vino bianco tanto che basti per coprirle e salatele; fatele bollire a fuoco allegro per tre quarti d'ora, poi unitevi una noce di burro manipolato nella farina, uno scrupolo di pimento spolverizzato con un pizzico di prezzemolo triturato, e dopo tre minuti di ebollizione, collocate lo storione in un'altra tegghia passandovi sopra il loro intinto allo staccio. Messe le fette di storione in corona sul piatto, fate ridurre la salsa, mischiandovi assieme il sugo di mezzo limone e versategliela sopra.

§ 125. **Code di storione alla gratella** (Queue d'esturgeon grillé).

Prendete una coda di storione ben forbita dalla pelle e dalle piastre ossose, fendetela pel mezzo e cesellatela, cioè fate dei leggieri tagli sopra la carne onde nel cuocere il pesce si mantenga intiero. Indi, ponetela a macerare per due ore in terrina con olio, sale, pepe, il sugo di un limone, prezzemolo triturato ed uno scrupolo di noce moscata. In seguito spolverizzate di pane grattuggiato, esponetela sulla gratella, facendola cuocere d'ambe le parti. Servitela con salsa genovese calda o sopra una remolata (veggasi nel capit. II).

§ 126. **Scaloppino di storione** (Escaloppes d'esturgeon).

Sopprimete la pelle ad un pezzo di storione, indi, tagliatelo a fettine grosse uno scudo, spianatele colla lama del coltello, infarinatele e fatele soffriggere in tegghia con del lardo pestato e passato allo staccio, e colorite che siano d'ambi i lati, levate l'unto versandovi in sua vece una mestolata di salsa reale (vedi cap. II), e facendo poscia sobbollire il tutto per dodici minuti. Adagiatele sul piatto in corona, coperte di salsa ed attorniate di otto crostoni di pane tosto al burro e messi ritti sull'orlo del piatto (veggasi nelle decorazioni, cap. II). Vi si può aggiungere qualche gamberino.

§ 127. **Del caviale** (Du cavial).

Colle uova estratte dallo storione si forma il caviale. Esso è cibo prelibato degli Orientali; ma non n'è infrequente l'uso anche fra noi. — Provvedetevi di una quantità d'uova di storione ben mature, il che conoscerete coll'osservare se le uova siano macchiate di un piccol punto bianco. Ponetele in un secchio d'acqua per levarne le pellicole, il che otterrete collo sbattere nell'acqua stessa due o tre bacchette pulite e insiem legate, e con istaccare di tratto in tratto dalla bacchetta stessa le pellicole che di mano in mano vi si saranno attaccate. Ponetele indi sopra lo staccio a sgocciolare, e dopo un'oretta, spolverizzate le uova nello staccio stesso con sale e pepe; rimescolatele bene, indi collocatele in un pezzo di tela da staccio, legatele strettamente e formatene una palla, appendendola in luogo fresco e lasciandola sgocciolare per due giorni. Servitevene in seguito in tartina al burro (veggasi nel cap. II). Che se vorrete conservare il caviale lungo tempo, salatelo un

terzo di più e lasciatelo sgocciolare per quattro giorni, mettendolo poi nelle scatole coperte di un tondo di carta oliata e col loro coperto. Avvertasi che questo cibo è alquanto caloroso.

§ 128. **Croquis o polpettine di rombo** (Croquettes de turbot).

I croquis o polpettine di rombo si ammaniscono come si disse della trota (vedi § 14).

§ 129. **Del tonno** (Du thon).

Questo grosso pesce si trae principalmente dall' Oceano, sebbene si peschi anche nei nostri mari. Se ne fa ampio commercio per la facilità onde può essere conservato, massime se è nuovo, cioè dell'annata. Questa pesca si fa principalmente nel mese di maggio, che è appunto il tempo in cui viene il tonno riposto nei barili. — La carne del tonno fresco, oltre essere di difficile digestione, è asciutta e nauseante; onde sarà d'uopo allestirla con salse forti. Marinato nell'olio, la sua carne nerastra diviene bianca, perde il sapore bituminoso, lascia svolgere un grato osmazoma ed è anche di digestione facile. — La miglior parte del tonno è il ventre.

§ 130. **Tonno bollito** (Thon bouilli).

Ponete a macerare con acqua ed aceto per un pajo d'ore un petto di tonno forbito e lavato. Indi postolo in cazzeruola con quattro quintini di vino bianco con acqua e sale a livello del pesce, aggiungetevi una cipolla, due fronde di prezzemolo, due spicchi di scalogno, quattro chiovi di garofano ed una foglia di lauro. Fatelo bollire per tre quarti d'ora. Servitelo poi sopra un piatto con salvietta attorniato di piccole patate lessate e senza buccia, con una salsa bianca acetata ai capperi o con salsa all' olio, messa in salsiera a parte. Servesi anche freddo, attorniato di legumi cotti con majonnese a parte.

§ 131. **Tonno stufato alla verdura** (Thon étuvé aux légumes).

Lo stufato di tonno si cucina tanto in grasso che in magro. Volendolo allestire in grasso, prendete un chilogrammo di tonno, e dopo averlo ben forbito e lasciato macerare come sopra, asciugatelo ed appuntatelo di filettini di lardo rivolti nella spezie; e posto poi nel fondo di una cazzeruola sei sot-

tili fette di lardo, 55 grammi di burro, una cipolla affettata, adagiatevi sopra il tonno attorniato di alcuni ritagli di carne, indi friggetelo a fuoco moderato finchè comincierà a colorirsi. Allora bagnatele con due bicchieri di vino bianco ed altrettanto brodo con una noce di rosso biondo (veggasi nel capit. II), quattro chiovi di garofano, una mezza foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di sedano, una mezza carota e del sale. Coprite la cazzeruola e fatela bollire a lentissimo fuoco per tre quarti d'ora circa; in seguito, posto il tonno in un altro recipiente, passatevi sopra la salsa per lo staccio, ribollitelo, digrassatelo e servitelo poi con quella guernitura di legumi che meglio credete, come pisellini, punte d'asparagi, *purée*, ecc., cotti o sciolti collo stesso intinto del tonno. — Se si dovrà allestire per magro, adoperate olio e burro invece del lardo, attorniandolo con dei ritagli di pesce e compiendo il resto come sopra.

§ 132. **Tonno alla genovese** (Thon à la génoise).

Triturate un pugnetto di prezzemolo con 28 grammi di funghi, due spicchi d'aglio, due acciughe rinette dalle spine; fate soffriggere il tutto in cazzeruola per due minuti con 80 grammi d'olio d'ulivo; indi stemperatovi un cucchialetto di farina bianca, versatevi tre quintini di vino bianco, e dopo un ebollimento, immergetevi un pezzo di tonno di 900 grammi circa con sale, pepe ed uno scrupolo di spezie. Coprite la cazzeruola e sobbollitela per tre quarti d'ora circa. In seguito, digrassate l'intinto, collocate il tonno su di un piatto, unite alla salsa il sugo di mezzo limone ed una noce di burro crudo, tramenandola senza lasciarla più bollire; indi versatela sopra il tonno.

§ 133. **Tonno alla graticola con salsa** (Thon grillé aux sauces).

Apparecchiate una larga fetta di tonno dello spessore di un dito, e ben forbita, fatela macerare per un'ora con olio, sale pepe, uno spicchio d'aglio o scalogno ed il sugo di un limone. In seguito spolverizzatela di pane, facendola cuocere sulla graticola a fuoco lento d'ambi i lati; indi servitela sopra quella salsa piccante, o legume che meglio credete. Cucinato il tonno a questo modo, è di più facile digestione, mentre sulla gratella stilla molta parte di quel sugo bituminoso, che lo rende pesante allo stomaco.

§ 134. Metodo particolare di allestire il tonno nell'olio
(Moyen particulier de préparer le thon dans l'huile).

Nell'acqua mista ad un po' di aceto ponete a bagno per un'ora due o tre grosse fette di tonno già forbito; indi asciugatele e ponetele in terrina con un bicchiere d'olio, del sale, qualche grano di pepe intero ed una foglia di lauro, lasciandovele macerare per due ore circa in luogo fresco. In seguito adagiatele sulla gratella sopra ceneri calde onde farne stillare parte del sugo, rivolgendole di tratto in tratto acciò non abbia da prendere il minimo colore. Versate poscia in un tegame quattro quintini di vino bianco, del sale ed uno scrupolo di spezie; indi levate il tonno dalla graticola, ponetelo nella tegghia sobbollendolo finchè il vino si sarà quasi del tutto asciugato. Unitevi allora un bicchiere d'olio e continuate l'ebollizione, finchè non resti la minima umidità. Ritiratelo allora dal fuoco e lasciatelo venir freddo. Collocatelo poi in un vaso coperto d'olio soprafino, coprendolo dopo due ore con pergamena, e conservandolo poscia in luogo fresco onde adoperarlo al bisogno. — Tanto questo come il tonno di commercio lo si taglia a fettine garbate, le quali s'adagiano in corona su di un piatto, attorniate di qualche legume cotto lessato e freddo, come cornetti, zucchettine, ecc., o con delle uova toste, capperi, funghetti, ecc., o con salsa majonnese o ramolaccini a parte.
Il trombo e la palamede si allestiscono come il tonno.

§ 135. Del salamone (Du saumon).

Il salamone è uno dei più grossi pesci di fiume che si conoscano. La sua grossezza talvolta è simile ad una coscia umana, ed arriva sovente a tre cubiti di lunghezza. Vi sono di quelli che pesano persino da 30 a 40 chilogrammi. L'apertura della bocca è ampia ed il muso si prolunga al di là della mascella inferiore quando la bocca è chiusa. Le sue scaglie sono grosse, argentee e nerastre od azzurrescenti al dorso. Il dorso è convesso, il ventre alquanto largo, la coda nerastra e alquanto forcuta. La sua carne riesce eccellente, e se ne allestiscono ottimi grossi pezzi.

§ 136. Salamone al blò (Saumon au bleu).

Vuotate dalle parte delle orecchie un grosso salamone senza tagliare lo stomaco; lavatelo bene, indi collocatelo nella na-

vicella (*poissonnière*) con vino quanto basta per coprirlo; unitevi una carota, una manata di prezzemolo intero, uno scalogno, due foglie di lauro, qualche fetterella di limone soppressa dalla scorza, un ramicello di serpentaria (*estragon*), del sale e un po' d'olio fino. Indi fatelo sobbolire per due ore circa secondo la grossezza, servendolo poscia su di un piatto con salvietta, attorniato di fronde di prezzemolo e qualche fetterella di limone con una salsa alle ostriche o ai mitili, ovvero col seguente intinto. Fate dileguare 56 grammi di burro in cazzeruola, stemperandovi un cucchialetto di farina; indi ammollatela con tre quintini di liquido del pesce e tramenatelo sino a bollitura; aggiungetevi tre grani di pepe ed un chiovo di garofano; riducetelo a metà e passatelo allo staccio. Aggiungetevi in seguito tre acciughe, sei funghetti e due cocomeretti nell'aceto tagliati a dadi; tenete questo intinto al caldo nel bagno-maria senza lasciarlo bollire, ed al punto di servirla, scioglietevi 56 grammi di burro e versatelo nella salsiera.

§ 137. **Filetti di salamone all'italiana** (Filets de saumon à l'italienne).

Levate i filetti ad un piccol salamone (vedine la maniera al paragrafo 10); tagliateli in tanti pezzetti, batteteli leggermente colla lama del coltello, indi immergeteli nell'uovo sbattuto ed imboraggiateli di pane, dando a tutti la stessa forma. Fateli friggere in una tegghia con un pezzetto di burro, facendo loro prender colore d'ambe le parti. Collocateli poscia in corona, versandovi nel mezzo una salsa italiana ridotta od una salsa di pomi d'oro (veggasi nel cap. II).

§ 138. **Filetti di salamone in tamburo**
(Filets de saumon en tambour).

Forbite due filetti come si disse nel paragrafo precedente, disponeteli in linea retta col coltello, stendetevi sopra dalla parte della pelle della farsa fina di pesce spessa il dito mignolo, indi rotolateli, dando loro la forma di un tamburo. Riunite bene l'estremità dei filetti colla farsa, indi fasciateli con una lunga lista di carta bisunta di burro, e legateli con filo onde possano mantenere la loro forma nel cuocere. Assettateli in un piccol tegame, e fatti bollire tre bicchieri di vino bianco con un piccol *bouquet* per venti minuti, versateli passati allo staccio nel tegame, unendovi un po' di sale. Coprite il tegame con un tondo di carta butirrata, indi fateli cuo-

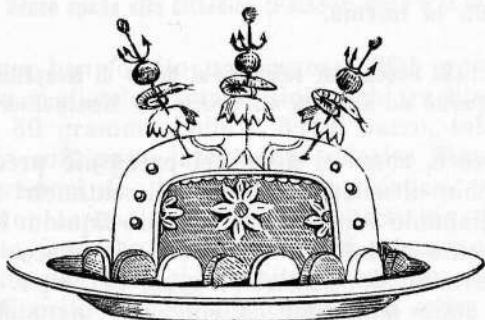
cere a forno dolce per un'oretta; serviteli su di un letto di funghi all'italiana e glassateli bene.

§ 139. **Rocchio di salamone alla graticola** (Darne de saumon grillé).

Fate macerare per mezz'ora una fetta di salamone dello spessore di due dita con olio, pepe ed il sugo di un limone, indi spolverizzatelo di pane. Fatela cuocere per tre quarti d'ora circa alla graticola d'ambe le parti a fuoco moderato, servendola poscia con salsa remolata od una guernitura a vostro piacere.

§ 140. **Rocchio di salamone al vino di Sciampagna**
(Darne de saumon au vin de Champagne).

Fate soffriggere un pezzo di burro in un tegame, collocandovi sopra un rocchio di salamone dello spessore di due dita ed infarinato; fategli prender colore d'ambe le parti; indi ammollatelo con mezza bottiglia di Champagne od altro vino bianco, salatelo e copritelo di un foglio di carta butirrata e col rispettivo coperto. Sobbollitelo per un'ora circa ed unitevi una mezza mestolata di salsa spagnuola, lasciandola ridurre un poco. In seguito collocate sul piatto il rocchio, e sgrassata la salsa, amalgamatevi il sugo di mezzo limone e versatela sopra il pesce.

§ 141. **Rocchio di salamone alla parigina**
(Darne de saumon à la parisienne).

Tagliate una grossa fetta di salamone larga sei dita, sventratela e lavatela bene. Collocatevi una grossa rapa rotonda, internandola nel vano ed attorniando poi il pesce con una

lista di carta unta di burro: indi legatela con filo acciò abbia da conservare la sua forma rotonda nel cuocere. Ponete nel fondo di una cazzeruola delle sottili fette di lardo, appoggiandovi sopra il salamone; indi, fatta bollire per mezz'ora una marinata, come si è detto del salamone al blò, versatela sopra il pesce passata allo staccio e fate che ne rimanga coperto. Sobbollitelo per sei quarti d'ora circa, indi lasciatelo raffreddare nel suo intinto. Levate intanto i filetti a due merlanghi, facendoli cuocere con un pochettino della stessa marinata del salamone e lasciando poi essi pure raffreddare. Intanto collocate sopra del ghiaccio pesto un berretto fatto sulla forma del disegno, versatevi due dita di gelatina grassa, e congelata che sia, ornatela di un piccol disegno fatto coi filetti dei merlanghi, e qualche filetto di acciughe salate; indi versatevi altre due dita di gelatina e fatela ben congelare. Intanto prendete il rocchio di salamone, toglietene la rapa e la pelle; parimenti ritagliate sottilmente tanto il disotto che il disopra del rocchio; nel qual modo esso si troverà avere un color roseo. Glassatelo bene e fategli sopra un piccol ornamento con un tartufo cotto nel vino di Madera, tagliato a vostro genio, appoggiandolo al contorno del pesce in bell'ordine. Congelata poi bene la gelatina, vi adagierete sopra con precauzione il pezzo, versandovi poco alla volta della gelatina fredda, finchè il berretto siasi perfettamente riempito. Messa poi una salvietta sopra il piatto e intiepidito nell' acqua il berretto, rovesciatelo sopra, adornando poi il piatto di ricchi crostoni di gelatina a due colori, e affrancandovi tre asticciuole guernite di un gamberino, un tartufo ed una cresta, cotti secondo la norma.

§ 142. **Rocchio di salamone al burro di Monpellieri**
(Darne de saumon au beurre de Montpellier).

Fate cuocere, come si disse nel paragrafo precedente, un grosso rocchio di salamone di quindi centimetri circa di lunghezza, lasciandolo venir freddo nel suo liquido. Indi ritagliatelo sottilmente all'intorno onde renderlo roseo, attorniatelo con del burro di Monpellieri (veggasi nel capit. II), lisciandolo bene colla lama del coltello; poi mettetelo su di un piatto con salvietta, e decorate il contorno con dei filetti d'acciuga, e con del bianco di uova cotto: indi messo in un cornetto di carta un po' dello stesso burro ben manipolato, formate un piccol bordo tanto all'estremità, come al piede del

rocchio. Infine turate il vano con un sol pezzo di gelatina, e guernite di crostoni simili tanto al di sopra come al piede del rocchio.

§ 143. **Scalopino di salamone** (Escaloppes de saumon).

Levata la pelle ad un pezzo di salamone, tagliatelo a fettine, indi colla lama del coltello battetele leggermente, infarinatele e fatele friggere d'ambe le parti con un pezzetto di burro in una tegghia. Ammollatele in seguito con mezzo quintino di vino bianco ed un mestoletto di spagnuola, aggiungetevi un pizzico di prezzemolo triturato, del sale ed uno scrupolo di spezie; sobbollitelo per dodici minuti, mischiatevi il sugo di mezzo limone, ponetelo sul piatto in corona, coperto del suo intinto ed attorniato di crostoni di pane tosto.

§ 144. **Del déntice, del lupo (branzino), del rondenino e del pesce s. Pietro** (Du dentiche, du loup, de l'hirondinelle de mer et du poisson st. Pierre).

Tutti questi pesci sono di ottima qualità. Dopo averli ben forbiti e lavati si apprestano nella stessa guisa della trota.

§ 145. **Del pesce spada** (Du poisson épée),

Il pesce spada è d'un colore grigio bianco, ed è armato al muso di una lunga punta acuta. La sua carne, benchè comune, è succolenta.

§ 146. **Pesce spada alla cittadina** (Poisson épée à la citoyenne).

Dopo aver ben forbito un pezzo di 900 grammi circa di pesce spada, tagliatelo a quadrettini larghi tre dita; indi, messo in tegame 80 grammi d'olio e 56 di burro, infarinate il pesce e fatelo soffriggere lasciandolo colorire d'ambi i lati. In seguito versatevi due bicchieri di vino bianco, aggiungendovi del sale, uno scrupolo di pepe ed altrettanto di spezie con un triturato fatto con un pochettino di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, due acciughe rinette dalle spine ed una mezza cipollina. Coprite il tegame e collocatelo sopra ceneri calde a bollire lentamente per venti minuti circa; mettendo un po' di brage anche sul coperto. In seguito collocate i pezzi sul piatto, amalgamate nella salsa il sugo di un quarto di limone e versatela sopra.

§ 147. Pesce spada alla gratella in salsa piccante
(Poisson épée grillé en sauce piquante).

Forbite un chilogramma circa di pesce spada, tagliatene la carne a pezzi lunghi un dito, cesellatelo e fatelo macerare per mezz'ora in una terrina con olio, sale, pepe, una fronda di timo o serpentaria triturata e due cucchiai d'aceto. Spolverizzati poscia di pane grattuggiato, collocateli sulla gratella, rivolgendoli diverse volte finchè trovinsi perfettamente cotti. Serviteli sul piatto in corona coperti di un po' di salsa genovese calda o con una remolata.

§ 148. Pesce spada all'italiana (Poisson épée à l'italienne).

Appropriato il pesce spada, fatelo cuocere al corbuglione come si disse della trota. Collocatelo poscia su di un piatto asciutto, versandovi sopra una salsa fatta in questa maniera. Ponete in cazzeruola un bicchiere di aceto facendolo ridurre ad un quarto; unitevi in seguito una cucchialata di vellutata (veggasi cap. II) con uno scrupolo di macis pesto. Scottate nell'acqua bollente un pizzico di foglie di serpentaria; indi sgocciolate e triturate, ponetele nella salsa con un bicchiere di *consommé,* e ridotto a metà, ritiratela dal fuoco ed agitatela col frullo insieme a 14 grammi di burro crudo, versandola poscia sopra il pesce. Questa è salsa ottima con ogni sorta di pesci cotti al corbuglione.

§ 149. Scalopino di pesce spada (Escaloppes de poisson épée).

Esso lo si ammanisce come lo scalopino di salamone.

§ 150. Marinaja di pesce spada (Matelotte de poisson épée).

Forbite e lavate 900 grammi di pesce spada, tagliateli a pezzi lunghi 4 centimetri e mezzo, indi posti in un tegame, versatevi sopra una bottiglia di vino rosso con un pugillo di funghi, due cipolle affettate, tre fronde di prezzemolo, quattro chiovi di garofano, quattro grani di pepe, uno spicchio d'aglio o scalogno, 27 grammi d'olio e del sale. Coprite il tegame e fatelo sobbollire per una mezz'ora; indi ponete il pesce su di un piatto asciutto tenuto al caldo in istufa; digrassate il liquido, fatelo passare allo staccio in una cazzeruola, e ridotto ben ristretto con il sugo di mezzo limone ed

una noce di burro ben manipolato colla farina, tramenatelo ben bene, indi versatelo sopra il pesce.

§ 151. **Della raja o razza** (De la raie).

Questo pesce è di forma piatta e raggiato. La sua carne ha del nervoso e deve essere allestita freschissima, mentre diversamente esalerebbe un fetore assai ributtante e molto pernicioso allo stomaco.

§ 152. **Raja in salsa olandese** (Raie en sauce hollandaise).

Levate il fegato e le interiora ad una raja, e dopo di averla ben lavata, attorniatela col coltello; indi posta in una grossa tegghia con dell'acqua, del sale, dell'aceto, due cipolle affettate e una manata di prezzemolo, al primo bollire levatela, collocandola su di un lino, sopprimendone la pellicola che la copre. Indi rimettetela nel suo intinto, e sobbollita otto minuti circa, tenetela al caldo senza lasciarla più bollire. Al punto di servirla, collocatela su di un piatto, coprendola con una salsa olandese.

§ 153. **Raja al burro nero** (Raie au beurre noir).

Forbita la raja, come si disse nel paragrafo precedente, e toltane la pellicola, tagliatela a filetti larghi un dito, fatela cuocere nel suo *corbuglione*, facendola in seguito sgocciolare sopra un lino. Intanto preparate in tegghia la salsa al burro nero (veggasi nel cap. II), immergetevi i suddetti filetti, e dopo due minuti di ebollimento, collocateli sopra il piatto. Guerniteli di un piccolo pugnetto di prezzemolo fritto intiero, servendo del limone a parte.

§ 154. **Raja al burro d'acciuga e capperi**
(Raie au beurre d'anchois et câpres).

Allestita e cotta al *corbuglione* la raja, come si disse nel paragrafo precedente, ponetela sul piatto asciutta, versandovi sopra la salsa al burro d'acciuga (veggasi cap. II), con un pugillo di capperi. Si allestisce nella stessa maniera, anche volendo versarvi sopra una quarantina di ostriche o di code di gamberi. Bisognerà però in questo caso accrescere il sugo di limone.

§ 155. **Raja fritta** (Raie frite).

Scottata la raja nell'acqua bollente e toltane la pelle come sopra, tagliatela a filettini, indi infarinatela e fatela friggere nell'olio bollente (veggasi nel cap. II, § 119). Quando al toccarla sarà croccante, sgocciolatela e salatela. Servitela su di un piatto munito di salvietta, e guernendo la raja con un pugnetto di prezzemolo fritto, servendo del limone a parte.

§ 156. **Del merlano od asello** (Du merlan).

Questo è uno squisito pesce di mare, aggradito tanto per la sua dolcezza, che per la bianchezza delle sue carni. Esso deve mangiarsi freschissimo.

§ 157. **Merlano al corbuglione** (Merlan au court-bouillon).

Raschiato leggermente un grosso merlano, sopprimetene le orecchie e svisceratelo: forbitelo delle spine esteriori, tagliandone pure l'estremità della coda: lavatelo e fatelo cuocere in un *corbuglione* come la trota (vedasi trota al *corbuglione*); sobbollitelo per venti minuti circa secondo la grossezza del pesce; indi, messo un tovagliolo su di un piatto da pesce, adagiatevelo sopra attorniato di alcune fronde di prezzemolo intero. Servitelo con salsa bianca od olandese od alle ostriche.

§ 158. **Merlani fritti** (Merlans frits).

Puliti e sviscerati sei piccoli merlani, fate loro due tagli leggieri a ciascun lato della pelle, e collocatene la coda in bocca: infarinateli e fateli friggere nuotanti nell'olio bollente (vedi frittura, cap. II), e velati che siano di un leggero colore, sgocciolateli e salateli, adagiandoli poi sopra un piatto munito di salvietta e guernito di prezzemolo fritto intero, e servendo del limone a parte.

§ 159. **Filetti di merlani alla veneta**
(Filets de merlans à la vénitienne).

Togliete i filetti a quattro merlani mezzani (vedi il metodo di legare i filetti al § 10), e forbiti che siano a dovere, infarinateli, facendoli soffriggere in una tegghia con 85 grammi di olio d'ulivo. Preso che abbiano colore da un lato, rivol-

geteli dall'altro, indi salateli e poneteli in corona sul piatto asciutti. Sopprimete l'unto della tegghia, unitevi mezzo bicchiere di aceto, e ridotto a metà, aggiungetevi una mezza cucchialata di vellutata, con un pochettino di brodo ed un pizzico di prezzemolo triturato; indi levata la salsa dal fuoco, tramenatevi assieme 14 grammi di burro crudo con uno scrupolo di noce moscata: versatela sopra i filetti ed attorniate il piatto di crostoni di pane tosto.

§ 160. **Filetti di merlani allo scarlatto in salsa d'ostriche**
(Filets des merlans à l'écarlatte en sauce d'huîtres).

Allestiti quattro merlanuzzi in filetti, picchiettate ciascuno da un lato con otto o dieci chiovelli di lingua salata, indi infarinateli dalla parte opposta, fateli soffriggere lentamente per due minuti in tegghia con un pezzetto di burro, ammollateli con un bicchiere di Madera o vino bianco; salateli e collocate la tegghia sopra la cenere bragiata a sobbollire per dodici minuti. Indi posti in corona sul piatto, versatevi nel mezzo una guernitura alle ostriche (veggasi nel cap. II), attorniandoli di crostoni di pane fritto al burro.

§ 161. **Filetti di merlani ai funghi o tartufi**
(Filets de merlans aux champignons et aux truffes).

Questo piatto si prepara come si disse nel paragrafo precedente. Solo ometterete la lingua salata, e verserete nel mezzo una guernitura ai funghi o tartufi (veggasi nel cap. II).

§ 162. **Filetti di merlani alla milanese**
(Filets de merlans à la milanaise).

Si eseguisce come si disse della frittura di pesce persico alla milanese (vedi).

§ 163. **Della sogliola o lingua di mare** (De la sôle).

Delicatissima è la specie di questo pesce, quando sia fresco, acconciato con debita preparazione. Esso ha la forma di una lingua piatta; è bianco da un lato, e dall'altro è coperto di una pellicola bruna oscura, che si sopprime col distaccarne l'estremità di questa pelle alla coda levandola con due dita. Le sogliole dell'Oceano sono migliori di quelle dei nostri mari.

§ 164. **Sogliola all'inglese** (Sôle à l'anglaise).

Levata la pelle oscura di due grosse sogliole, sopprimetene le interiora e lavatele bene. Collocatele in una tegghia con acqua, sale e quattro fronde di prezzemolo, indi fatele sobbollire per venti minuti circa in proporzione della loro grossezza. Adagiatele su di un piatto con salvietta ed attorniatela di alcune fronde di prezzemolo intiero e di sottili fette di limone, servendo insieme una salsa all' olio. Potete anche circondarli di piccoli pomi di terra lessati, cotti al momento e senza buccia, servendo una salsa bianca a parte.

§ 165. **Sogliola fritta** (Sôle frite).

Spogliate due sogliole dalla pellicola oscura, sviscerate e lavate, asciugatele; indi, fatto un taglio lungo il dorso colla punta di un coltello, ed immerse nel latte e poscia rivolte nella farina, fatele friggere nell'olio o frittura bollente (veggasi cap. II, § 119). Tosto che si saranno coperte di un leggiero colore, fatele sgocciolare sopra un lino e salatele. Collocatele su di un piatto con salvietta, guernite di un pugillo di prezzemolo fritto, e servite del limone a parte.

§ 166. **Filetti di sogliole in varie foggie**
(Filets des sôles en différentes façons).

I filetti di sogliole si preparano e si cuociono come i filetti di merlani (vedi i §§ 159, 160 e 161).

§ 167. **Turbante di filetti di sogliole** (Turbant de filets de sôles).

Veggasi ciò che si disse del turbante di pesce persico; solo adoperate dei filetti di sogliola invece di quelli di pesce persico.

§ 168. **Filetti di sogliole alla carta** (Filets de sôles en papillote).

Spiccate i filetti a tre mezzane sogliole, ammanieratele, infarinatele e fatele friggere d'ambi i lati con 56 grammi circa d'olio d'ulivo; indi triturate un pizzico tra prezzemolo, serpentaria, cerfoglio, uno spicchio di scalogno, un piccolo tartufo o fungo, e seminatelo sopra le sogliole, ammollandole poi con mezzo bicchiere di vino bianco ed una mezza cucchialata di spagnuola ed unendovi un po' di sale e pepe. Fate ridurre il tutto a corta salsa. Tagliate intanto sei fogli

di carta in doppia forma ovale, e bisuntata leggermente la carta di olio, appoggiate sopra ciascun foglio un filetto con un pochettino di salsa, indi incartocciateli bene. Adagiateli sulla gratella con sotto ceneri calde, sobbolliteli d'ambi i lati e serviteli fumanti.

§ 169. **Sogliole alla provinciale** (Sôles à la provençale).

Forbite e spogliate due sogliole, fendetele al dorso senza separarle; indi manipolato 28 grammi di burro con sale, pepe, uno scrupolo di noce moscata ed un pizzico di prezzemolo, con uno spicchio di scalogno triturati, stendetelo nel mezzo del dorso, riunendo le due parti tagliate. Mettete in seguito in un piatto d'argento 28 grammi di olio finissimo, appoggiatevi sopra le sogliole con un bicchiere e mezzo di buon vino bianco, fatele cuocere a forno mediocre per mezz'ora circa, inumidendo di tempo in tempo il di sopra del pesce collo stesso intinto acciò non faccia crosta. Fate poi friggere all'olio una grossa cipolla tagliata in anelli, e preso un bel colore, sgocciolatela. Levate allora il piatto dal forno ed attorniate le sogliole colle cipolle. Nella stessa guisa si allestiscono i filetti di sogliola, di merlani, ecc.

§ 170 **Orly di filetti di sogliola** (Orly de filets de sôles).

Tolti i filetti a tre sogliole, fateli macerare in terrina per due ore col sugo di un limone, sale, pepe, due fronde di prezzemolo ed una cipolla affettata. In seguito sgocciolati ed asciugati, fateli friggere in tegghia con un pezzo di burro, lasciandoli colorire d'ambe le parti, indi collocati in corona su di un piatto, salsateli di una salsa all'italiana, o tomatica ridotta.

§ 171. **Croquis di sogliole** (Croquettes de sôles).

Fate soffriggere in tegghia con un pochettino di burro, quattro filetti di sogliola infarinati per tre minuti, indi metteteli su di un piatto a raffreddare. Tagliateli a dadini e terminate l'operazione come si è detto dei *croquis* di trota.

§ 172. **Filetti di sogliole in majonnese** (Filets de sôles en majonnaise).

Forbite sei sogliole, fatele friggere nell'olio, indi sgocciolatele e lasciatele venir fredde. In seguito, poste sulla gra-

ticola a fuoco dolcissimo, fatele appena intiepidire onde levarne la pelle. Spiccatene poscia i filetti, scioglieteli bene dalle spine e tagliati a pezzi quadrangolari lunghi un pollice, collocateli in una terrina condizionati di sale, pepe ed il sugo di un limone; indi, posti in corona sul piatto, copriteli con salsa majonnese (vedi cap. II), ed ornateli di crostoni di gelatina, di capperi, code di gamberi, ecc. Si allestiscono anche in un berretto, messe in corona, e riempiendo il berretto di majonnese alla parigina, rovesciandolo in seguito su di un piatto munito di salvietta ed attorniato di crostoni di gelatina.

§ 173. **Della triglia** (Du rouget).

Questo pesce è assai pregiato per la dolcezza e delicatezza della sua carne, essendo molto ricco in osmazoma. Esso ha la pelle macchiata di un color roseo, e può avere diverse grossezze. È indispensabile cucinarle freschissime.

§ 174. **Triglie fritte** (Rougets frits).

Raschiate e sviscerate le triglie, lavatele, asciugatele; indi infarinate, fatele friggere come si è detto del merlano.

§ 175. **Triglie alla gratella** (Rougets grillés).

Forbite le triglie come si disse nel § precedente, fatele macerare in terrina per dodici minuti con olio, sale e pepe; indi spolverizzatele leggermente di pane, cuocetele sulla gratella a fuoco mite d'ambi i lati; indi servitele sole o con salsa, od alle ostriche, od ai mitili, od al burro di gamberi, od all'olio, ecc. Per tal modo porteranno il nome di triglie grigliate in salsa, *maître d'hôtel,* ecc., ecc.

§ 176. **Triglie in cassettine** (Rougets en caisses).

Fate sei cassettine di carta con colla lunghe e strette, untatele d'olio, indi adagiate in ciascuna una triglia forbita, con un cucchiale da bocca d'olio e quattro di vino bianco, del sale ed un pochettino di prezzemolo triturato: adagiatele sulla gratella e fatele cuocere in forno molle per dieci minuti all'incirca; indi servitele su di un piatto con salvietta, servendo del limone a parte.

§ 177. **Del dragone marino** (De la vive).

Il nome di dragone deriva senza dubbio dai terribili pungoli di cui questo pesce è provveduto. Esso è lungo e stretto dalla testa fino alla coda, ha la bocca grandissima che pare finita in punta quando è chiusa, ha le narici poste sul vertice della testa, ciascuna delle quali è provveduta di un pungolo. Bisognerà aver riguardo nel forbirlo perchè una puntura di questi pungoli produce un tumore accompagnato talora da febbre ed infiammazione. Se mai ciò accadesse, prendete il fegato dello stesso pesce e fregatelo fortemente alla puntura; ciò riescirà di rimedio alla ferita stessa. La carne di questo pesce è ottima.

§ 178. **Dragoni marini alla graticola** (Vives grillées).

Forbiti, sviscerati e lavati quattro dragoni marini, sopprimetene i pungoli delle narici e del dorso; indi cesellati d'ambi i lati, fateli macerare per mezz'ora in terrina con olio, sale e pepe; fateli cuocere sulla gratella cuocendoli d'ambi i lati e servendoli sopra una salsa all'italiana od alle ostriche, od ai capperi, ecc.

§ 179. **Dragoni marini all'italiana** (Vives à l'italienne).

Allestiti i dragoni marini come si disse nel § precedente, fateli cuocere in tegame con sale, sei grani di pepe grossi, una carota, due fronde di prezzemolo, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio, due chiovi di garofano e del vino bianco quanto basta per coprirli. Sobbolliteli per diciotto o venti minuti, collocateli sul piatto asciutti, coprendoli di un po' di salsa italiana ridotta (veggasi cap. II).

§ 180. **Dragoni marini all'alemanna** (Vives à l'allemande).

Vuotati e ben forbiti i dragoni marini, appuntateli di piccoli chiovelli di tonno e di filetti d'acciughe; fateli cuocere come si disse nel § precedente; indi levato la metà dell'intinto, passatelo allo staccio in una cazzeruola, unitevi 56 grammi di burro ben manipolato nella farina, e tramenate il liquido finchè siasi ridotto a salsa spessa. Sgocciolate i dragoni marini, assettateli sul piatto, unite il sugo di mezzo limone alla salsa e versatevela sopra.

§ 181. **Del rombino e del barbuto** (Du turbotin et de la barbue).

Questi due pesci appartengono alla famiglia del rombo, e si ammaniscono nello stesso modo.

§ 182. **Della passera e passerino di mare** (De la plie et du carrelet).

Di passere di mare ve ne sono di differenti specie, cioè la platessa, la lima ed il fletano. Si chiama platessa quando è ancora piccola; la lima non differisce dalla precedente che per le scaglie che sono assai ruvide e molto aderenti alla pelle, ed è segnata alle natatoje da macchie gialle; il fletano rassomiglia molto alla lima. Il passero si accosta molto nella forma alla sogliola, salvo che è più stretto e la sua coda è grossa e forcuta, ed alla parte oscura è segnata di piccoli punti rossi. La carne di questa sorta di pesci è buona, e dà anche un brodo squisito.

§ 183. **Passera e passerino di mare alla battelliera**
(Plie et carrelet de mer à la batelière).

Fate bollire per mezz'ora in cazzeruola un litro e mezzo d'acqua con sale, tre fronde di prezzemolo, una cipolla affettata, due spicchi d'aglio, due chiovi di garofano, una foglia di lauro ed una carota. Intanto forbiti sei passerini di mare, vuotati e lavati che siano, poneteli in un tegame, versandovi sopra il suddetto liquido passato allo staccio, e sobbolliti per quindici minuti, adagiateli in un piatto fonduto sopra sei fette di pane tosto alla graticola. Ridotto poi il liquido a metà, versatevelo sopra.

§ 184. **Passera di mare alla graticola** (Plie grillée).

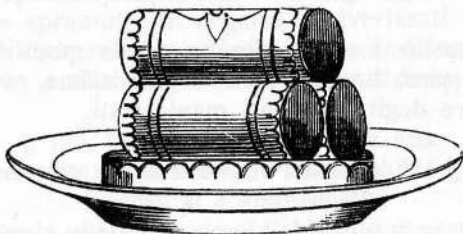
Dopo averle ben pulite ed asciugate, fatele cuocere alla graticola come si è detto della triglia, servendole sopra una salsa alla genovese calda, o ai capperi, ecc.

§ 185. **Dell'anguilla di mare** (De l'anguille de mer).

L'anguilla di mare ha la carne più saporita di quella di acqua dolce. La sua forma è simile. Avvertite di fare la stessa operazione dell'anguilla d'acqua dolce, onde renderla di più facile digestione. Essa si appresta nella stessa maniera dell'altra, sebbene a compimento aggiungansi due altre foggie di cucinarla.

§ 186. Anguilla di mare all'inglese
(Anguille de mer à l'anglaise).

Spogliate l'anguilla della pelle (veggasi ove si disse dell'anguilla d'acqua dolce), svisceratela, lavatela bene e sopprimetene la testa; indi datele la forma di una ruota legandola col filo, onde conservi ancora la sua prima forma; fatela cuocere in una tegghia con acqua, sale, un pugillo di prezzemolo, uno spicchio di scalogno ed una foglia di lauro. Sobbollitela per quaranta minuti circa: in seguito ponetela asciutta sopra un piatto. Fate una *béchemelle* liquida (veggasi nel capit. II), mescolatela con 28 grammi di burro di acciuga e copritene il pesce.

§ 187. Galantina d'anguilla al burro di Monpellieri
(Galantine d'anguille au beurre de Montpellieri).

Spogliata una grossa anguilla della pelle, fatele un taglio pel lungo alla parte dello stomaco, e colla punta di un coltellino levatele la spina di mezzo senza forarla; indi allungata su di una salvietta, stendetevi sopra della farsa a *quenelle* di merlano o sogliola (vedi nel cap. II), appoggiandovi sopra dei filetti di poppa di vitella cotta, di lingua salata cotta, con dei tartufi tagliati a zippolini e dei pistacchi sbucciati. Riunite poscia l'anguilla nella sua forma primiera, fatene tre pezzi e cucitela con ago e filo sottile; involti in un lino, legateli bene stretti e collocateli in un tegame ovale. Ponete intanto in cazzeruola 110 grammi di burro con due carote e due cipolle affettate, una fronda di timo, una foglia di lauro, due spicchi di scalogno, un pugillo di prezzemolo intiero, tre grani di garofano e due grani di pepe; fateli soffriggere per cinque minuti, indi bagnateli con un bicchiere di vino di Madera e un litro e mezzo di brodo o meglio *consommé;* aggiungete

un po' di sale ed uno scrupolo di macis; fate sobbollire il tutto per mezz'ora; indi fatelo passare bollente per lo staccio sopra l'anguilla, avendo cura però che l'anguilla sia coperta dal liquido. Fatta sobbollire, schiumatela bene e collocatela in seguito sopra delle braci calde a bollire a fuoco lentissimo per tre quarti d'ora; indi ritiratela e lasciatela venir fredda nel suo intinto. Levata poscia dal liquido, scioglietela dal lino e dal filo della cucitura, indi col coltello fatene tre pezzi della stessa lunghezza e con del burro di Monpellieri li coprirete leggermente dando loro la stessa grossezza, come il disegno li rappresenta. Manipolate in seguito del burro d'acciuga, rendendolo tenerissimo, ed involto poscia in un cornetto di carta, ornatene i pezzi. Fate uno zoccolo alto due dita di burro di Monpellieri su di un piatto con salvietta, assettavi sopra i tre rocchi, attorniando il piatto di bei crostoni di gelatina a due colori.

§ 188. **Dello sgombero o maccherello** (Du maquereau).

Il maccherello è assai comune per la quantità della sua pesca; esso però ha una carne saporitissima, con cui si possono allestire degli eccellenti manicaretti.

§ 189. **Sgomberi o maccherelli alla genovese** (Maquereaux à la génoise).

Sopprimete la testa a sei grossi sgomberi, sviscerateli e lavateli bene. Indi collocateli in tegghia con un boccale di vino bianco ed un triturato di un pugnetto di prezzemolo, un' acciuga rinetta dalle spine, uno spicchio d'aglio ed una mezza cipolla, aggiungendovi del sale, pepe, uno scrupolo di droghe e 27 grammi d'olio d'ulivo. Coprite la tegghia con sopra delle bragie: fate cuocere gli sgomberi a lento fuoco per una mezz'ora e serviteli fumanti.

§ 190. **Sgomberi alla provinciale** (Maquereaux à la provençale).

Preparate sei sgomberi come si disse nel paragrafo precedente, infarinateli e fateli friggere d'ambi i lati in tegghia con 84 grammi circa d'olio d'ulivo finchè sian giunti a perfetta cottura. Collocateli su di un piatto in corona, versandovi sopra una salsa alla provinciale (veggasi nel cap. II).

§ 191. Filetti di sgomberi all'alemanna
(Filets de maquereaux à l'allemande).

Tolti i filetti a sei sgomberi e ben forbiti delle spine, infarinateli e fateli friggere d'ambi i lati con 80 grammi d'olio d'ulivo: salateli e sopprimetene l'unto, indi ammollateli con una cucchialata di salsa alemanna (veggasi nel cap. II), riducetela ben ristretta, lasciandola quivi raffreddare. Involgete in seguito i filetti nel pane grattuggiato, indi nell'uovo sbattuto, e rivolti di nuovo nel pane, fateli friggere nella frittura (veggasi cap. II) di bel colore, e messi sul piatto in corona, versatevi sopra una salsa peperata.

§ 192. Filetti di sgomberi alla graticola
(Filets des maquereaux grillés)

Ponete i filetti a macerare per dieci minuti con olio, sale, pepe, un pochettino di prezzemolo triturato, unitevi il sugo di un limone spremuto. In seguito spolverizzati leggermente di pane, fateli cuocere alla graticola, servendosi sopra una salsa di pomi d'oro, o alla veneta o al burro d'acciuga, ecc.

§ 193. Del merluzzo e dello stock-fisch
(De la morue et du stok-fisch).

Questa doppia qualità di pesci l'abbiamo generalmente secca. Il primo è migliore. — Il merluzzo si tiene immerso in abbondante acqua per trent'ore circa, avendo l'avvertenza di sceglierlo bianco e non tanto grosso. Lo stok-fisch deve essere battuto con un pezzo di legon; indi dev'esser tenuto immerso per venti ore circa, cambiando l'acqua un pajo di volte. Questi pesci si allestiscono per vivande casalinghe.

§ 194. Merluzzo alla casalinga (Morue à la bourgeoise).

Messa dell'acqua fredda in cazzeruola, immergetevi un merluzzo tagliato in due pezzi; indi collocato sul fuoco, alla prima ebollizione ritiratelo un poco, lasciandolo sull'ebollizione per dieci minuti circa onde ottenere una carne tenera e sugosa. Levatelo allora dall'acqua, spogliatelo della pelle e delle spine, collocandone in seguito la carne su di un piatto e versandovi sopra una salsa fatta con circa un mezzo bicchiere d'olio, quattro spicchi d'aglio triturati, il sugo di due o tre limoni,

un pugillo di prezzemolo triturato ed un pizzico di pepe, il tutto misturato. Rivolgete il pesce colla salsa e servitelo caldo. Nello stesso modo si prepara lo stok-fisch.

§ 195. **Merluzzo alla contadina** (Morue à la paysane).

Appena scottato un merluzzo nell'acqua, levatelo, lasciatelo raffreddare, indi tagliatelo a quadrettini. Intanto posto in una tegghia un pezzetto di burro con un pochettino d'olio, tagliate sei cipolle a sottili fette, fatele soffriggere a color biondo: in seguito adagiatevi il merluzzo rivolgendolo per alcuni minuti: ammollatelo poscia con un bicchiere di vino bianco, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo con uno spicchio d'aglio triturati, ed un po' di spezie, lasciandolo poi sobbollire per sedici minuti circa sopra delle bragie, indi servitelo fumante.

§ 196. **Merluzzo fritto** (Morue frite).

Tagliato il merluzzo come nel paragrafo precedente, s'infarina e lo si fa friggere come si è detto della trota.

§ 197. **Branlada alla marsigliese** (Branlade à la marseillaise).

Ottima e graditissima maniera è questa di apprestare il merluzzo. — Provvedetevi due piccoli merluzzotti già stati immersi nell'acqua. Tagliateli in quattro pezzi, mettendoli in cazzeruola con dell'acqua fredda. Tosto che si sarà ottenuta l'ebollizione, levateli e spogliateli bene della pelle e delle spine, e subito poneteli caldi in una cazzeruola, nella quale avrete di già fatto stemperare un minuto al fuoco un mezzo bicchiere d'olio d'ulivo, con due spicchi d'aglio schiacciato e triturato, e con uno scrupolo di buccia gialla di limone. Indi messa la cazzeruola sopra ceneri calde, con un mestoletto forte di legno fate in maniera di sciogliere le carni del pesce onde ridurle a *purée*, aggiungendovi di tratto in tratto qualche poco di latte caldo con qualche gocciola d'olio finchè vedrete che questa composizione si sia ben sciolta e legata, mentre essa deve avere la consistenza del burro morbido. Indi condizionatela di sale, se farà d'uopo, e unitevi uno scrupolo di spezie, il sugo di due limoni, un pizzico di prezzemolo triturato e qualche fetterella di tartufo o fungo scottato nel burro; indi tramenata un poco, versatela su di un piatto attorniata di crostoni di pane tostato al burro. Quando

la branlada è ben fatta non deve far olio, e per esserne sicuro unitevi un mezzo pomo di terra cotto passato allo staccio.

§ 198. **Merluzzo al forno** (Morue au four).

Levate la polpa ad un merluzzo scottato, tagliatela a quadrettini, indi poneteli in una *béchemelle* magra (vedi nel capit. II), unitevi un pugnetto di formaggio grattuggiato, lavoratelo con mestoletto di legno, indi versatelo su di un piatto fonduto che resista al fuoco e sia bisuntato di burro, spolverizzatelo leggermente di pane grattuggiato, e con un pennello fatevi sgocciolare delle gocciole di burro fuso, soffiate leggermente sopra il pane onde toglierne quello non imbibito di burro, fatelo cuocere per mezz'ora a forno dolce, indi servitelo attorniato di crostoni di pane tosto.

§ 199. **Stok-fisch alla villereccia** (Stok-fisch à la villageoise).

Triturate assieme una manata di prezzemolo con sei spicchi d'aglio, una cipolla, due fronde di sedano ed un pochettino di buccia di limone. Fatelo soffriggere per due minuti in cazzeruola con un pezzetto di burro ed un po' d'olio; ponetevi in seguito un mezzano stok-fisch lessato e spogliato delle spine, come si disse del merluzzo, con sale, pepe ed un po' di droga; fatelo saltellare alcuni minuti, indi ammollatelo con due bicchieri di vino bianco; sobbollitelo per un quarticello d'ora, unitevi il sugo di un limone e servitelo.

§ 200. **Stok-fisch al burro nero** (Stok-fisch au beurre noir).

Cotto lessato lo stok-fisch come il merluzzo (§ **194**), sopprimetene le spine, e messo sul piatto, salatelo e versatevi sopra la salsa al burro nero (vedi cap. II) un po' acetata.

§ 201. **Stok-fisch della povera donna**
(Stok-fisch de la pauvre femme).

Fate soffriggere in una cazzeruola con un pezzetto di burro ed un po' d'olio quattro cipolle tagliate a dadicciuoli, e tosto che si saranno coperte di un leggier colore, unitevi un cucchialetto di farina: tramenata questa un istante, ammollatela con due bicchieri di vino bianco ed altrettanta acqua o brodo; aggiungetevi un po' di sale, due grammi di pepe e sei pomi

d'oro preparati in questa guisa. Abbrustiateli un momento al fuoco, levatene la buccia, fendeteli in due e schiacciateli onde estrarne i semi, indi tagliateli a dadicciuoli. Immergetevi uno stock-fisch non tanto grosso, forbito e spogliato dalle spine come sopra, con sei pomi di terra sbucciati e tagliati a dadi. Coperta la cazzeruola, fatela sobbollire per tre quarti d'ora circa; in seguito correggete il pesce di sale e servitelo fumante.

§ 202. **Stock-fisch a crosta** (Stock-fisch au gratin).

Lessato lo stock-fisch come sopra, soppprimetene le spine e sminuzzatelo. In seguito prendete un piatto che vada al fuoco, od un tegame, stendendo al fondo 84 grammi di burro; indi fate un suolo di pesce seminandovi sopra un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato con una presa di sale, e così alternativamente finchè avrete riempito il piatto od il tegame. Versatevi un mezzo bicchieretto di vino bianco; indi sbattuto un uovo con 56 grammi di burro fuso, copritene lo stock-fisch spolverizzandolo di pane grattuggiato e lasciandolo inzuppare, in seguito fatelo cuocere a forno dolce per trentacinque minuti, ovvero ponete la tegghia sopra ceneri calde, coprendola anche con brace e facendola cuocere come sopra.

§ 203. **Dell'anchioda, alice, acciuga** (Des anchois).

L'anchioda od alice è di forma lunga un po' rotonda, di un color biancastro ed un po' oscuro al dorso. Quando è salata, è uno degli elementi più importanti a condizionar diverse vivande tanto in grasso che in magro. Quando poi è fresca, è una delle fritture di pesce molto aggradita per la finezza e dolcezza della sua carne.

§ 204. **Anchiode fritte** (Anchois frits).

Soppresse la testa e le interiora, ben lavate ed asciugate mezzo chilogrammo d'acciughe, infarinatele e fatele friggere come si è detto dei merlani, ovvero passate nella farina e poste in seguito in due uova sbattute, spolverizzate di sale ed il sugo di un limone, involgetele in questo intinto, friggendole a color biondo.

§ 205. **Anchiode od alici farsite** (Anchois farcis).

Raschiate leggermente dodici acciughe fresche, fendetele nel mezzo del dorso sopprimendone la spina dorsale e la-

sciando i filetti uniti alla testa ed alla coda. Indi fate una farsa in una terrina con 140 grammi circa di mollica di pane grattuggiato, due o tre acciughe salate, rinette dalle spine e triturate con un pizzico di prezzemolo, aggiuntovi un rosso d'uovo e mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe; amalgamate bene il tutto, indi collocate una noce di tale farsa nel mezzo delle acciughe, dando loro una forma ovale e appuntata all'estremità; ponetele in una teggbia le une vicine alle altre con un bicchiere di vino bianco, sei cucchiai da bocca di olio d'ulivo ed un pizzico di sale; copritele con carta bisunta d'olio, fatele cuocere a forno dolce, e tosto che si saranno colorite, servitele su di un piatto in corona, versando nel loro mezzo una salsa italiana o di pomi d'oro.

§ 206. **Maniera di salare le acciughe e sardine**
(Moyen de saler les anchois).

Sopprimete la testa ad una quantità di acciughe fresche senza immergerle nell'acqua. Indi seminate nel fondo di un vaso un pugno di sale pestata grossolanamente; fatevi un circolo di acciughe le une vicine alle altre; e così continuate alternativamente con sale ed acciughe, finchè il vaso sia pieno. In seguito messovi alcune foglie di lauro, ponetevi sopra un asse che entri comodamente nel vaso, appoggiatevi sopra un peso acciò le acciughe stiano ben compresse, conservandole poscia in luogo fresco. Dopo un mese circa saranno buone a mangiarsi. Le sardine si ammaniscono nello stesso modo.

§ 207. **Piattellino di alici salate** (Hors-d'œuvre d'anchois salés).

Lavate delle acciughe salate; ed asciutte che siano, levatene i filetti, indi tagliate pel lungo ciascun filetto in tre pezzi, collocateli su di un piattellino in bell'ordine, con del tuorlo d'uovo passato allo staccio e un pizzico di prezzemolo ben triturato, dei capperi, ecc., inumidendolo di un pochettino d'olio.

§ 208. **Delle sardelle** (Des sardines).

La sardella è quasi simile all'acciuga, salvo che questa a luogo di essere rotondata, è di forma un pochettino quadrata. Essa si appresta come l'acciuga.

§ 209. **Aringhe fresche alla graticola** (Arengs à la grille).

Soppresse le orecchie e le viscere a quattro aringhe, fatele macerare con sale, pepe ed olio; indi fatele cuocere alla gratella, servendole sopra una salsa piccante, alla senape od all'olio.

§ 210. **Aringhe affumate** (Arengs saurs).

Battete un pochettino le aringhe sopra la tavola, sopprimetene la testa e la coda e apritene il dorso: fatela macerare nell'olio, indi appoggiatele sulla graticola, e appena che siano calde servitele.

§ 211. **Aringhe salate** (Arengs pecs).

Delle aringhe salate non si fa uso generalmente che nella quaresima. Le migliori sono le femmine. Nelle buone tavole si servono rare volte e solo per piattellino. In tal caso si fa loro appena prendere il caldo sopra la gratella; indi levati i filetti e messi in corona su di un piatto, si pongono nel loro mezzo le uova con un pizzico di prezzemolo triturato, spruzzandovi sopra qualche goccia d'olio. Se si volessero servire per piatto, allora porrete i filetti delle aringhe calde su di un piatto sopra una *purée* di pomi di terra piuttosto dolce di sale, o coperti con una salsa bianca (veggasi nel cap. II).

§ 212. **Dei pesciolini di mare** (Des petits poissons de mer).

I pesciolini di mare sono sempre migliori di quelli d'acqua dolce; essi si allestiscono e si fanno friggere come i pesciolini d'acqua dolce.

§ 213. **Bianchetti** (detti dai Genovesi **gianchetti**) (Des petits poissons blancs).

Ottima è la qualità di questi piccolissimi pesci, che ci pervengono dalla riviera di Genova. Quando siano di prima freschezza, sono aggraditi per la dolcezza della carne. Si apprestano tanto lessati servendoli con salsa all'olio, che fritti nella frittura (vedi cap. II).

Varia è la famiglia di questi testacei o crostacei. I testacei si dividono in tre classi: *univalvi* quando la loro conchiglia è formata di un sol pezzo, come nelle lumache, nelle seppie, ecc.; *bivalvi* quando la conchiglia è formata da due pezzi, come nelle ostriche, nelle arselle, nei mitili o datteri di mare, ecc.; *moltivalvi*, quando la conchiglia è formata da più di due pezzi, come nella castagna di mare, ecc. I crostacei sono molluschi coperti da una crosta dura per sè stessa, ma molto tenera in confronto delle conchiglie pietrose dei testacei. Essi formano un ordine fra gli insetti e le conchiglie, a cui appartengono, per esempio, i gamberi, i granchiolini, gli astachi, ecc., ecc.

§ 213. **Dei polpi, seppie e calamari**
(Des polype, des sèches et de calamars).

Amendue questi pesci sono di carne polputa. Il polpo ha le zampe lunghissime, e tiene nell'interno una vescica ripiena d'inchiostro, la quale bisogna sia levata intiera, mentre rompendosi farebbe annerire l'acqua con cui si lava. Dalla seppia farà d'uopo levare la pelle e l'osso. Il calamaro è la femmina della seppia.

§ 214. **Polpi e seppie fritte** (Polypes et sèches frites).

Dopo aver ben forbiti e lavati dei polpi o seppie, tagliateli a filetti spessi due punti; indi infarinati, fateli friggere come si è detto della trota.

§ 215. **Polpi e seppie alla tegghia** (Polypes et sèches sautés).

Forbiti i polpi o seppie, tagliateli a quadrettini, e fatti soffriggere in tegghia con un pezzetto di burro, una cipollina ed un pizzico di prezzemolo ben triturati, adagiatevi sopra il suddetto pesce, facendolo saltellare a fuoco ardente, con sale ed uno scrupolo di pepe. Indi, posti in corona sul piatto, versatevi nel mezzo una salsa all'italiana o piccante o tomatica.

§ 216. **Polpi e seppie al burro nero** (Polypes et sèches au beurre noir).

Fateli bollire con acqua, sale ed un pochettino di aceto con due foglie di lauro, indi sgocciolati, collocateli sul piatto versandovi sopra una salsa al burro nero (vedi nel cap. II).

§ 217. **Polpi o seppie al riso alla romana**
(Polypes et sèches au riz à la romaine).

Prendete un chilogrammo di polpi o seppie non troppo vecchi, dopo averli ben lavati, tagliateli a piccoli, pezzi e fatto soffriggere 90 grammi di burro con 15 grammi di cipolla triturata fina finchè siasi tinta di un color biondo, immergetevi i polpi o seppie, e rivolti due o tre volte bagnateli con un bicchiere di vino bianco, e ridotto, unitevi un litro di brodo od acqua e sale, 2 grammi di pepe, e dopo un'ora di ebollizione, unitevi 200 grammi di riso, facendolo cuocere come il risotto alla veneziana (vedi cap. I).

§ 218. **Delle ostriche** (Des huîtres).

L'ostrica quando è fresca è un eccellente cibo. Si conosce l'ostrica quando è fresca, se è ben chiusa nella sua conchiglia ed è immersa nell'acqua salsa; al contrario quando è vecchia, la conchiglia si trova mezzo aperta ed asciutta nell'interno.

§ 219. **Ostriche semplici** (Huîtres simples).

Le ostriche crude servono per piattellino. Elle si aprono colla lama del coltello, avendo però l'avvertenza di non perderne il liquido. Allora con un tovagliolo si forbisce il contorno, distaccando l'ostrica dal guscio; in seguito, messa della verzura triturata su di un piatto, vi si adagiano sopra le ostriche e si servono con del limone a parte.

§ 220. **Ostriche alla graticola** (Huîtres grillées).

Aperte le ostriche come si disse nei paragrafi precedenti, collocatele sulla graticola, mettendo in ciascuna un pochettino d'olio e pochissimo pepe; fatele appena sobbollire, indi servitele come le precedenti.

§ 221. **Ostriche in asticiuole** (Huîtres en hatelettes).

Aperte una cinquantina d'ostriche, levatele dalla conchiglia, ponetele in una cazzeruo colla loro liquido, e fatele appena sobbollire. In seguito tagliate a dadicciuoli quattro teste di funghi bianchi sbucciati, fateli saltellare in una teg-

ghia con 28 grammi di burro, indi ammollateli con mezzo bicchiere di Madera ed il liquido delle ostriche, salateli e riduceteli ben ristretti. Guernite delle asticciuole d'argento con un'ostrica ed un pezzo di fungo, e così di seguito finchè giungiate alla lunghezza di 8 centimetri circa; allargatele poscia sopra una tortiera, e fatta una *béchemelle* piuttosto densa (veggasi nel cap. II), mascheratene le asticiuole, lasciandole venir fredde. In seguito fate in maniera di attorniarle di *béchemelle,* ed involte nell'uovo sbattuto, poscia nel pane grattuggiato, fatele friggere cinque minuti prima di servirle nella frittura bollente (vedi nel cap. II); indi ponetele in piramide su di un piatto con salvietta guernite di prezzemolo fritto intiero. Nella stessa guisa si allestiscono gli echini o castagne di mare e le arselle.

§ 222. **Ostriche alla pollastrina** (Huîtres à la poulette).

Sgusciate cinquanta ostriche e ponetele in terrina colla loro acqua. Indi fatto dileguare 25 grammi di burro in cazzeruola, sciogljetelo con un cucchialetto di farina, ammollandola coll'acqua delle ostriche passate allo staccio ed un pochettino di brodo, onde formarne una salsa piuttosto spessa, ed aggiungendovi due chiovi di garofano, una fetterella di cipolla e due grani di pepe. Sobbollite per otto minuti circa la salsa, indi fatela passare allo staccio in un'altra cazzeruola; immergetevi le ostriche con un pizzico di prezzemolo triturato e uno scrupolo di noce moscata; date loro due minuti di ebollizione, ritiratele, unitevi due tuorli d'uova, tramenandoli senza lasciarli bollire, unitevi il sugo di un po' di limone, e versatele sul piatto attorniate di crostoni di pane tosto al burro.

Nella stessa guisa si apprestano i mitili, peocci, capette e le castagne di mare.

§ 223. **Ostriche alla regina** (Huîtres à la reine).

Sgusciate quattro dozzine d'ostriche, ponete in teggia il loro intinto passato allo staccio, con altrettanto di vellutata, un pizzico di prezzemolo triturato ed un mezzo bicchiere di frontignano. Fate ridurre il tutto a salsa ristretta; indi immergetevi le ostriche con qualche piccol tartufo o fungo triturato ed il sugo di mezzo limone. Tenete questo *ragout* al caldo nel bagno-maria. Fate ventiquattro gusciolini di burro, i quali involgerete nell'uovo sbattuto, indi nel pane, fa-

cendo per tre volte la stessa operazione. Fateli friggere di color biondo, indi sgocciolateli sopra un lino. In seguito ponete quattro ostriche ed un pochettino del loro sapore in ogni gusciolino, coprendolo poscia con un altro gusciolino, e appoggiandoli su di un piatto con salvietta. Nella stessa guisa si possono ammanierare tutti gli altri nicchi marini.

§ 224. Ostriche nelle conchiglie a crosta
(Huîtres en coquilles au gratin).

Sgusciate come sopra quattro dozzine d'ostriche, collocatele in cazzeruola colla loro acqua e fatele scaldare senza lasciarle bollire, aggiungendovi assieme un pizzico di prezzemolo trito, 26 grammi di lardo raschiato, 26 di burro e 14 di olio con uno scrupolo di spezie aromatizzate. Ponete questa preparazione in sei conchiglie, spolverizzandola di pane grattuggiato; collocatele sulla gratella, indi ponetele in un forno dolce, e tosto che saranno coperte di un color biondo, servitele su di un piatto con salvietta.

§ 225. Mitili alla reale (Clovisses à la royale).

Poste in un tegame con un bicchiere di brodo sei dozzine di mitili ben lavati, fateli sobbollire un istante onde aprirli, e lasciateli venir freddi nel loro intinto. In seguito sgusciateli e metteteli su di un piatto asciutto. Fate allora due bicchieri di *béchemelle* (veggasi nel cap. II), unendovi assieme il liquido stesso ridotto ristretto; indi tagliati a dadicciuoli 80 grammi di lingua salata cotta con un fungo o tartufo; ponete il tutto nella *béchemelle* coi suddetti mitili, aggiungendovi un pizzico di prezzemolo con uno scrupolo di noce moscata; riempite con questa composizione una trentina di nicchi, che avrete tenuti a parte e spolverizzati di pane grattuggiato; inumiditeli con dei chiari d'uova sbattuti, spolverizzandoli di nuovo col pane, e inaffiandoli poi con del burro fuso. Adagiateli sulla graticola, facendo prender loro color biondo in forno moderato, indi serviteli fumanti.

§ 226. Mitili o datteri di mare al vino di Marsala
(Clovisses au vin de Marsalle).

Lavate otto dozzine di mitili, fateli sobbollire per due minuti con un bicchiere di vino di Marsala; indi sopprimetene

il guscio, mettendo il liquido in una tegghia con una mezza cucchialata di salsa vellutata, riducendo il tutto a metà. In seguito immergetevi i mitili facendoli sobbollire per quattro minuti con un pochettino di prezzemolo triturato ed uno scrupolo di noce moscata. Ritirate la tegghia dal fuoco, stemperando in essa due tuorli d' uova col sugo di mezzo limone; tramenate il tutto senza lasciarlo bollire. Versateli poi sul piatto attorniati di crostoni di pane tosto al burro.

§ 227. **Dell'arsella** (De la moule).

Questo per la sua bella forma è uno degli eleganti nicchii marini. Il gusto che essa ha d'erbe marine può essere levato con immergerla nell'agresto (cap. II), dopo di che la si ripone ancora nella sua conchiglia. Le arselle si servono crude come l'ostrica, e cotte come si esporrà nei paragrafi seguenti.

§ 228. **Arselle alla graticola** (Moules grillées).

Lavate e spazzolate accuratamente le conchiglie; indi appuntando alla parte stretta il coltello, apritele mettendo l'acqua in un recipiente. Levatene l'arsella, immergetela nell'agresto, come si disse poc'anzi, indi riponetela nella stessa conchiglia. Fate poi passare l'acqua per lo staccio in una tegghia, aggiungendovi un pezzetto di burro, un pochettino di prezzemolo triturato ed una presa di pepe in polvere. Appena dileguato il burro, versatene un po' in ogni conchiglia. Assettatele allora sulla gratella con sotto ceneri calde, ed appena sobbollite, servitele su di un piatto con salvietta con del limone a parte. In luogo del burro si può anche adoperare dell' olio.

§ 229. **Arselle marinate** (Moules marinées).

Aperte ventiquattro arselle, levatele come si disse più sopra e collocatele frammezzo un lino per dieci minuti; indi ponetele in una terrina a macerare per venti minuti con due cucchiai da bocca di agresto, pepe, uno scrupolo di noce moscata ed un pizzico di prezzemolo triturato. In seguito immergeteli nella pasta a friggere (vedi nel capit. II), e poste nuotanti nell'olio bollente (veggasi il § 119, capit. II), quando siano coperte di un leggier colore, sgocciolatele su di un lino, indi ponetele in piramide su di un piatto con tovagliolo guernito di prezzemolo fritto intero.

§ 230. Asticiuole d'arselle (Hatelettes de moules).

Esse si ammaniscono, dopo averle immerse nell'agresto, nella stessa guisa delle ostriche.

§ 231. Della locusta e dell'astaco
(De la langouste et du homard).

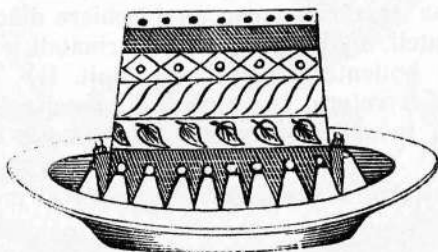
Questi due crostacei sono somiglianti ai nostri gamberi comuni, salvo che l'astaco ha meno zampini, ed ha le due zampe anteriori più grosse della locusta. Ve ne sono di varie grossezze; i mezzani sono di carne più tenera ed abbondano di più in sugo. Essi si devono cuocere ancor vivi.

§ 232. Locusta ed astaco all'olio
(Langouste et homard à l'huille).

Lavate una locusta od astaco vivo, indi turategli l'ano con un pezzettino di legno involto nella carta, mezzo di ottenere tutto il sugo animale; posto poi in cazzeruola con un litro e mezzo circa di acqua e sale, fatela sobbollire per quindici minuti circa. In seguito, levata dalla cazzeruola, togliete il turacciolo, fregatela con mezzo limone per ravvivarne il color rosso, schiacciate le grosse zampe, e spartita nel mezzo, collocatela sul piatto, munita di un tovagliolo. Levate col cucchiale parte del molliccio del corpo mescolandolo in una terrina con un pochettino d'olio, il sugo di mezzo limone, un cucchialino di senape con sale e pepe, servendo questa salsa in salsiera a parte, ovvero sciogliendo detta parte molliccia con una salsa alla *remolata* o majonnese (vedi cap. II, § 23). Questa vivanda si serve per arrosto tanto calda che fredda. Nella stessa maniera si allestisce il ragno di mare ed il granciporro.

§ 233. Insalata majonnese di locuste ed astachi
(Salade majonnaise de langoustes et homards).

Levate la carne di uno o due gamberi di mare cotti, tagliatela a pezzetti, indi maceratelì in terrina per una mezz'ora con olio, il sugo di mezzo limone, sale, pepe, un piccolo cucchiale di aceto alla serpentaria, ed un pizzico di prezzemolo trito. In seguito allestite la majonnese come si disse nell'anguilla dell'acqua dolce (vedi il § 43).

§ 234. **Gelatina majonnese di code d'astachi all'italiana**
(Aspic majonnaise de queues d'homards à l'italienne).

Soppressa la polpa delle code e delle zampe di tre astachi cotti, fateli macerare, come si disse nel precedente paragrafo, alla majonnese. Preparate intanto in un recipiente di terra verniciato due mestolate di gelatina grassa ben consistente, unitevi un pochettino d'aceto alla giardiniera con mezzo bicchiere d'olio d'ulivo; sbattete il tutto sopra il ghiaccio finchè comincierà a congelarsi. Allora separatela in due parti: in una di esse unirete un pochettino di verde di spinaci (vedi nella parte III) facendogli prendere un colore pallido. Indi preparate del burro di Monpellieri ai gamberi (veggasi nel cap. II), e intanto tenete preparata un po' di gelatina tiepida in un qualche recipiente. Mettete frammezzo il ghiaccio un berretto liscio cilindrato sulla forma del disegno, versatevi due dita di gelatina bianca trasparente e lasciatevela congelare; intanto fate sgocciolare la polpa degli astachi sopra un lino, ed adagiate la metà di questa in corona un dito in distanza del circolo del berretto sopra la gelatina bianca già congelata: indi versatevi poco alla volta due altre dita di gelatina verde, lasciandovela congelare; ripetete un'altra volta la stessa operazione colla gelatina verde e colla bianca guernita di astachi; indi lavorate il burro di gamberi, riducendolo ben liquido, versatelo sopra la gelatina e riempite perfettamente il berretto, lasciandolo poi ben congelare. In seguito ammanite un tovagliolo su di un piatto, fate intiepidire un istante l'esterno del berretto, rivolgendolo sul tovagliolo stesso; indi attorniate il piede di ricchi crostoni di gelatina a due colori (veggasi gelatina grassa, cap. II).

Si fanno delle majonnesi di simil genere coi filetti di ogni qualità fina di pesci.

§ 235. **Granchiolini fritti** (Crevettes frites).

Lavate un chilogrammo di granchiolini, fateli bollire per tre minuti in una cazzeruola con un bicchiere d'acqua, sgocciolateli, sgusciateli, indi asciugateli, infarinateli e fateli friggere nella frittura bollente (veggasi nel capit. II), e coperti che siano di un bel colore, sgocciolateli, salateli e serviteli su di un piatto con tovagliolo, servendo del limone a parte.

§ 236. **Croquis di granchiolini** (Croquettes de crevettes).

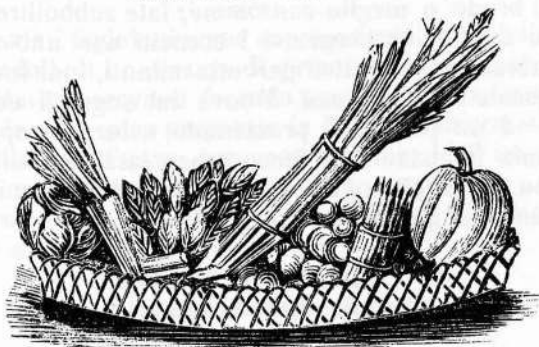
Sgusciati i granchiolini come si disse poc'anzi, tagliateli a dadicciuoli e proseguite in seguito l'operazione come si è detto dei *croquis* di trota.

§ 237. **Granchiolini in insalata** (Crevettes en salade).

Fate cuocere i granchiolini come sopra per dieci minuti con un bicchiere d'acqua ed altrettanto di vino bianco, indi sgocciolati, sgusciateli e poneteli in terrina a macerare per un'oretta con una salsa di olio, aceto e senape; messi poi nel mezzo del piatto asciutti, attorniateli di qualche filetto di acciuga, di capperi, di cocomeretti o di qualche cuore di lattuga. Si ponno anche salsare benissimo con salsa alla majonnese semplice od in gelatina, come si disse nel § 234.

§ 238. **Della testuggine** (De la tortue).

Rivolgete una grossa tartaruga di mare collo stomaco in su. Avvertite il momento che essa allunga il collo, perchè allora appoggiando il pollice sopra la mascella inferiore, con un grosso coltello ne distaccherete in un sol colpo la testa, tenendola poscia appesa per la coda e lasciandola sgocciolare per un'ora circa. In seguito introducete fra la scaglia del ventre e quella del dorso la lama del coltello, non però di troppo onde non farne screpolar il fiele; levate le interiora, serbando il solo fegato, e distaccate tutta la carne, di cui vi servirete, scegliendo i pezzi più buoni, per cuocerli come il tonno allo stufato, aggiungendo però un po' di vino forestiere nella salsa.

CAPITOLO UNDECIMO.

DEI LEGUMI (*DES LEGUMES*).

§ 1. **Del fagioletto verde** (Haricot vert).

Questa civaja quando è fresca e tenerella ha un gusto prelibato e la si prepara benissimo in tantissime maniere.

§ 2. **Fagioletti verdi (cornetti) alla milanese** (Haricots verts à la milanaise).

Sopprimete l'estremità a 650 grammi di fagioletti verdi e freschi, indi lavateli e gettateli in cinque litri d'acqua bollente e salata: cuoceteli a fuoco forte acciò abbiano da conservare il loro bel verde, e tosto che saranno teneri al tatto, sgocciolateli, allargandoli poscia su di un lino. In seguito, messo 140 grammi di burro a dileguarsi in tegghia, immergetevi i fagioletti, fateli soffriggere a lentissimo fuoco, saltellandoli di tratto in tratto, e dopo sei o sette minuti, unitevi un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato con uno scrupolo di spezie, se questi vi aggradano; correggeteli di sale e serviteli. Per maggior eleganza si può riempirne un berretto liscio; indi rivolto il berretto su di un piatto, dopo due minuti levate il berretto stesso, attorniandolo di crostoni di pane o di sfogliata glassati al pennello.

Si ammaniscono nella stessa guisa le taccole (Pois gourmand).

§ 3. **Fagioletti verdi o cornetti alla pollastrina** (Haricots verts à la poulette).

Fate bislessare 650 grammi di fagioletti, come si disse nel paragrafo precedente, indi diluite in una cazzeruola 84 grammi

di burro con 21 grammi di farina, ammolandole con una cucchialata di brodo o meglio *consommé;* fate sobbollire la salsa per cinque minuti, immergetevi i cornetti con uno scrupolo di noce moscata, sobbolliteli per otto minuti, indi levateli dal fuoco, mescolatevi due rossi d'uova col sugo di un quarto di limone ed un pizzico di prezzemolo triturato; appoggiate la cazzeruola un istante al fuoco senza lasciarla bollire, indi versateli su di un piatto, attorniandoli poi di crostoni di pane tosto al burro e glassati.

§ 4. Fagioletti verdi all'inglese

(Haricots verts à l'anglaise).

Ponete in una tegghia 110 grammi di burro con un pizzico di prezzemolo e mezzo spicchio di scalogno ben triturati; fate il tutto sobbollire per un istante; in seguito deponetevi 650 grammi di fagioletti bollenti ed asciutti con uno scrupolo di pepe di Cajenne ed il sugo di un limone; indi saltellateli per tre o quattro minuti e serviteli.

§ 5. Fagioletti verdi alla lionese

(Haricots verts à la lyonnaise).

Bislessate 650 grammi di fagioletti verdi come sopra. Intanto mettete in una cazzeruola 110 grammi di burro con due cipolle affettate sottilmente; soffriggetele in una tegghia mischiandole di continuo, finchè comincia a colorirsi. Allora vi unirete i fagioletti asciutti con uno scrupolo di spezie aromatizzata (veggasi nel cap. II) e del sale. Fateli saltellare per due o tre volte, indi coprite la tegghia e ponetela sopra ceneri bragiate. Sobbolliteli otto minuti, indi serviteli.

§ 6. Fagioletti verdi triffolati

(Haricots verts à l'anchois).

Ponete in una cazzeruola 84 grammi di burro e 27 d'olio con uno spicchio d'aglio, un'alice rinetta dalle spine ed un pizzico di prezzemolo triturati; fate il tutto soffriggere per un minuto, indi aggiungetevi 650 grammi di fagioletti verdi bislessati ed asciutti con uno scrupolo di spezie ed un cucchialetto di sugo. Mescolateli di tempo in tempo, facendoli soffriggere per quindici minuti sopra un lentissimo fuoco; correggeteli di sale e serviteli.

§ 7. **Fagioletti in insalata** (Haricots verts en salade).

Bislessate i fagioletti come sopra e freddi, poneteli sul piatto attorniandoli di un pizzico di prezzemolo con due spicchi di aglio triturati: serviteli facendo passare l'oliera, ovvero rivolgendoli in una salsa preparata in questa maniera: sciogliendo cioè un tuorlo d'uova duro con dell'olio, dell'aceto, un po' di sale, uno scrupolo di pepe, un cucchialetto di senape (*moutarde*), un pochettino di prezzemolo triturato con uno spicchio d'aglio ed un'acciuga.

§ 8. **Del carciofo** (De l'artichaut).

Due sono le qualità di questa civaja, quello cioè coi pungoli e quello senza pungoli. Amendue queste specie, quando siano tenerelle si mangiano di buon grado crudi con olio e pepe, sebbene possano ammanirsi in altre maniere, come ora si dirà. È una verdura alquanto riscaldante. Avvertite di levare i pungoli e di fregare il carciofo con limone onde ravvivarne il colore.

§ 9. **Carciofi all'italiana** (Artichauts à l'italienne).

Recidete le spine ed il dorso ad otto o dieci carciofi, e con un piccolo cucchiale sopprimetene anche la borra interna. Indi ponete nel mortajo 84 grammi di presciutto crudo, 56 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, 110 grammi di poppa di vitella cotta, un pugillo di formaggio grattuggiato, del sale, uno scrupolo di spezie ed un rosso d'uovo; pestate bene il tutto, facendolo poi passare allo staccio. In seguito farsite l'interno dei carciofi, collocandoli ritti in una tegghia spalmata di un pezzo di burro. Unitevi mezzo bicchiere di vino bianco, un po' di sale e tre grani di pepe. Coprite la tegghia con un tondo di carta butirrata, appoggiandovi sopra un coperto con cenere bragiata. Cuoceteli per tre quarti d'ora circa a lentissimo fuoco, indi assettateli sopra il piatto. Fate poi ridurre un po' di spagnuola o del sugo ridotto a siroppo col sugo di un quarto di limone, e mascheratene i carciofi.

§ 10. **Carciofi alla barigoule** (Artichauts à la barigoule).

Forbiti i carciofi come si disse nel paragrafo precedente, legateli con filo acciò le foglie stiano unite. Indi, infondete in un tegame quattro fetterelle di lardo ed una di presciutto,

84 grammi di burro ed una cipolla fenduta in due; collocatevi sopra ritti i suddetti carciofi, unitevi due grani di pepe, tre chiovi di garofano e del sale, soffriggeteli per due minuti a fuoco lento, indi ammollateli con due bicchieri di vino bianco, copriteli con un tondo di carta butirrata ed il coperto con cenere bragiata e sobbolliteli per un'oretta circa. Al punto di servirli, spiccate le prime foglie dure, forbiteli ed assettateli su di un piatto colla spaccatura in su. Fate una salsa italiana ben ristretta e versategliela sopra. Essi si allestiscono anche all'olio; allora ometterete il burro, il lardo ed il presciutto unendovi una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio e 56 grammi d'olio.

§ 11. **Carciofi in salsa al burro, in salsa bianca ed in salsa olandese** (Artichauts au beurre, en sauce blanche ou sauce hollandaise).

Puliti i carciofi come si disse nel § 9, mezz'ora prima avanti di servirli, gettateli in una cazzeruola con acqua bollente (4 litri circa) salata; e tosto che saranno teneri al tatto, levateli dall'acqua, facendoli sgocciolare sopra un lino; indi premeteli leggermente per farne escire l'acqua. Che se li vorrete servire al burro, spolverizzatene l'interno di formaggio lodigiano grattuggiato; indi, posti su di un piattto in corona, versatevi sopra 84 grammi di burro, soffritto più o meno secondo il gusto. Se poi vorrete servirli con salsa bianca od olandese acetata, allora invece del burro copritele con una di queste salse (veggasi nel cap. II, § 62 e § 37). Si servono pure, quando siano grossi, spartiti ciascuno in due e si fanno cuocere anche in una tegghia con 140 grammi di burro, facendoli soffriggere a fuoco lentissimo per otto minuti circa.

§ 12. **Carciofi alla graticola** (Artichauts à la grille).

Forbiti otto carciofi come sopra recidendo loro l'estremità delle spine e lasciandovi il torso lungo 10 centimetri, levatene la borra interna, indi battete leggermente la parte superiore del carciofo sulla tavola, onde farne allargare le foglie; internatevi un po' di sale, pochissimo pepe ed un po' d'olio d'ulivo. Collocateli fitti sulla gratella, facendoli cuocere sopra della brage incenerita e coprendoli con una cazzeruola onde sollecitarne la cottura. Fateli cuocere per dieci minuti circa. In seguito serviteli su di un piatto, spogliati dalle foglie secche.

§ 13. **Frittura di carciofo al burro** (Artichauts sautés au beurre).

Spiccate tutte le foglie dure di otto o dieci carciofi, e soppressa la borra interna, tagliateli a fette sottili: indi immersi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, involgeteli nella farina e fateli friggere in una tegghia con un pezzetto di burro a lentissimo fuoco. Quando si saranno abbronzati da una parte, rivolgeteli dell'altra, e dopo alcuni minuti seminatevi sopra un pizzico di prezzemolo triturato con una foglia di salvia; in seguito fateli saltellare e poneteli sul piatto in corona aspersi di burro. Quando il carciofo è tenerello e cotto in questa guisa, riesce prelibatissimo.

§ 14. **Carciofi in marinata** (Artichauts marinés).

Allestiti i carciofi come si disse nel paragrafo precedente, invece di tagliarli a fette, fateli in quattro o sei pezzi, indi soffriggeteli per due minuti in una tegghia con 28 grammi di burro e la metà di olio d'ulivo; ammollatela poi con un bicchiere di vino bianco acidetto o con brodo ed il sugo di due limoni o due cucchiai da bocca di aceto; aggiungetevi un pizzico di prezzemolo triturato con un mezzo spicchio di aglio o scalogno; sobbolliteli lentamente, e tosto che saranno teneri al tatto, versateli in un piatto a raffreddarsi. Immergete poscia ciascun pezzo nella pasta a friggere, indi nella frittura bollente (veggasi nel cap. II), e velati che siano di un bel colore, sgocciolateli in un crivello. Collocateli in fine in piramide su di un piatto con tovagliuolo, guerniti di qualche fronda di prezzemolo fritto.

§ 15. **Carciofi fritti dorati** (Artichauts dorés).

Soppresse le foglie verdi ad otto carciofi, tagliateli a spicchi, marinateli con il sugo di un limone, prezzemolo triturato, sale e due cucchiai da bocca d'olio d'ulivo, indi rivolgeteli nella farina, imboreggiandoli in due uova sbattute, fatele friggere di un color biondo, gettatevi nella frittura un poco di prezzemolo intero levandolo subito. Serviteli su di un piatto con tovagliolo.

§ 16. **Carciofi alla giudaica** (Artichauts à la judaïque).

Soppresse le foglie dure ad una dozzina di carciofi, recidete l'estremità, fate un triturato di un pugillo di prezzemolo

con uno spicchio d'aglio, 2 grammi di pepe in polvere, condizionate l'interno dei carciofi, e posti in una tegghia con due bicchieri di vino bianco ed uno di olio, fateli cuocere nel forno e serviteli fumanti.

§ 17. Fondi di carciofi in majonese
(Fonds d'artichauts en majonnaise).

Sopprimete le foglie a dodici carciofi: indi con un coltellino attorniate la parte esterna del fondo, e fregateli con un mezzo limone, ponendoli di mano in mano nell'acqua fresca. In seguito messa al fuoco una cazzeruola con cinque litri circa di acqua e sale, quando bollirà, vi immergerete i carciofi; date loro due minuti di ebollizione, in seguito levateli e rinfrescateli, sopprimetene la borra servendovi di un cucchialino. Riponeteli a bollire, coprendoli con un tondo di carta finchè siano teneri al tatto. Allora sgocciolateli, allargateli su di una salvietta, lasciandoli raffreddare. Indi fate due o tre fette rotonde con ciascun carciofo, ponendole poscia in terrina a macerare per due ore con dell'olio, del sale, uno scrupolo di pepe, un cucchialetto di senape (*moutarde*) ed un po' d'aceto alla serpentaria (*estragon*). Indi collocatele in corona asciutte le une sopra le altre sovra un piatto, coprendole di una buona salsa majonnese verde (vedi cap. II) e contornando il piatto di bei crostoni di gelatina. Vi si può mettere nel mezzo una miscea di legumi in insalata (vedi più avanti).

§ 18. Fondi di carciofo fritti alla reale
(Fonds d'artichauts frits à la royale).

Spogliati i carciofi dalle foglie, levatene la borra con un cucchialino; indi con un coltellino ammanierateli, dando loro una forma tonda. Fateli cuocere in cazzeruola con 55 grammi di burro, una cucchialata di *consommé* ed il sugo di mezzo limone, sgocciolandoli poscia sopra un tovagliolo. Intanto prendete 84 grammi di lingua salata (allo scarlatto), con una o due animelle di vitello e quattro creste di gallo cotte, il tutto tagliato a dadolini, indi poneteli in un bicchiere di *béchemelle* (veggasi nel cap. II), lasciandoli sobbollire per due minuti. In seguito riempite i fondi con questa *béchemelle*, immergeteli nell'uovo sbattuto ed imboraggiateli di pane. Cinque minuti prima di servirli, fateli friggere nella frittura bollente (veggasi nel cap. II, § 119), e coperti di bel colore,

sgocciolateli, servendoli su di un piatto con tovagliolo guerniti di foglie di sedano o di prezzemolo fritto.

§ 19. **Coppe di fondi di carciofi** (Coupes de fonds d'artichauts).

Le coppe fatte coi grossi carciofi servono per *entrements* ed i piccoli s'impiegano per guarnizione ai piatti. Spiccate dunque le foglie a dodici carciofi; scottateli nell'acqua bollente, indi con un cucchialino levatene tutta la borra, avuta l'avvertenza di scegliere i più belli; modellatene la parte esterna, dandole una forma rotonda. Quanto agli altri poi, con un coppa-pasta rotondo liscio di 37 millimetri circa di diametro secondo la grossezza dei carciofi, tagliate ciascuno in due rotondini. Indi poneteli tutti in una cazzeruola con un litro e mezzo circa d'acqua, un po' di sale, due cucchiai mezzani di aceto e copriteli con un tondo di carta butirrata. Fateli cuocere a lento fuoco, osservando di sgocciolarli piuttosto malcotti e mettendoli su di un lino a venir freddi. Collocateli poscia in terrina macerandoli per un'oretta con dell'olio, dell'aceto, un po' di sale ed uno scrupolo di pepe. In seguito asciugateli con un tovagliolo; versate nel fondo d'un piatto un dito di gelatina grassa trasparente; adagiatevi sopra sei rotondini, e sopra questi gli altri sei onde formare il piede delle sei coppe, assettandovi poi i sei fondi intieri. Allestite intanto una miscea di legumi con delle barbabiettole, delle pipite d'asparagi, dei pomi di terra, dei funghetti, dei cocomeretti, capperi, ecc., il tutto tagliato con dei piccoli coppa-paste a cuori, in anelli, a stellettine, ecc., e macerando separatamente la verdura verde, la bianca e la rossa, onde massimamente la barbabietola non tinga del suo colore gli altri legumi. Indi conditeli con una salsa fatta con un'acciuga passata allo staccio e diluita con dell'olio, dell'aceto, della gelatina, un po' di sale e pepe. Guernite poi con questa miscea ogni coppa. I fondi che si adopereranno per guernire i piatti caldi si dovranno riempire di una guernitura alla regina, di tartufi, di mitili alla *béchemelle*, ecc.

§ 20. **Modo di conservare i carciofi** (Moyen de conserver les artichauts).

Sopprimete le foglie dure a trentasei carciofi, lasciandovi un po' di gambo, e gettateli di mano in mano nell'acqua fresca. Mettete una pentola al fuoco con dell'acqua abbondante e sale, e quando sarà in ebollizione, immergetevi i carciofi, facendoli

cuocere ad un terzo di cottura; indi sgocciolati, poneteli sopra un lino, lasciandoveli per un'ora. In seguito disponeteli in un vaso ben uniti; indi fate una salamoja, facendo bollire dell'acqua, del sale abbondante, un pochettino di aceto, e lasciandola venire fredda. Versatela in seguito sopra i carciofi quanto basta per coprirli; indi versatevi pure 500 grammi circa d'olio, copriteli con un asse che entri liberamente nel vaso con sopra un piccol peso, acciò che i carciofi stiano ben uniti e coperti dalla salamoja. Quando poi si vorranno allestire, allora li porrete in una cazzeruola con acqua fredda a bollire, facendone compire la cottura. In seguito forbiteli dalla borra interna, condizionandoli poi con quella salsa che meglio vi aggrada.

Vedi più avanti un altro metodo, conservazione alimentare.

§ 21. **Dell'asparago** (De l'asperge).

L'ottima qualità di questa civaja la rende sempre ben accolta alla mensa, quando però sia cotta appuntino in abbondante acqua e sale ed a fuoco ardente onde conservi il suo bel color verde. Per gustarne tutto il sapore dee l'asparago esser servito appena cotto.

§ 22. **Asparagi al burro** (Asperges au beurre).

Sceglietc un bel mazzo d'asparagi, sopprimetene le piccole fogliette che trovansi lungo la parte verde, indi raschiate la parte bianca, lavateli e legateli nuovamente. Fateli cuocere in acqua bollente con sale per otto o dieci minuti, potendo conoscere che sono cotti quando premendoli con due dita si troveranno teneri al tatto; indi sgocciolati, adagiateli su di un piatto con salvietta bene ammanierati servendo del burro in una salsiera e del formaggio lodigiano grattuggiato a parte. Potete anche far passare l'oliera. Si fanno anche confinare per tre minuti, se si vuole, in una tegghia d'argento o di rame con un pezzo di burro, spolverizzandoli di formaggio, potendovisi unire anche delle uova a cuocere assieme.

§ 23. **Asparagi in salsa bianca all'olandese ed in majonnese** (Asperges en sauce blanche, en sauce hollandaise et en majonnaise).

Allestite gli asparagi cotti come si disse poc'anzi sopra un tovagliuolo e serviteli fumanti con salsa bianca od olandese in salsiera a parte (veggasi nel cap. II).

Essi si servono anche freddi con salsa majonnese a parte.

§ 24. Pipite o punte d'asparagi alla béchemelle
(Pointes d'asperges à la béchemelle).

Forbito un mazzo d'asparagi dalle fogliette, sopprimetene la sola parte verde, e tagliateli a piccoli zugolini grossi come un grano di formentone. Fateli sobbollire per due minuti nell'acqua; indi sgocciolati, fateli saltellare in cazzeruola con un pezzettino di burro per altri due minuti, unitevi una cucchialata di salsa *béchemelle* (vedi questa nel cap. II), sobbollitela tramenandola di tratto in tratto finchè i zugolini trovinsi cotti: allora vi mescolerete leggermente due tuorli d'uova, senza lasciarli più bollire. Versateli sul piatto, attorniati di crostoni di pane tosto.

§ 25. Quadriglie fritte di pipite d'asparagi
(Quadrilles frites de pointes d'asperges).

Ammanite la *béchemelle* di cime d'asparagi come si disse poc'anzi, salvo che la terrete più densa e vi aggiungerete un pugnetto di formaggio grattuggiato con un tuorlo d'uovo di più; tramenate la *béchemelle* un momento al fuoco onde prenda maggior consistenza, senza però lasciarla bollire; indi versatela sopra un piatto lasciandola raffreddare. In seguito allargate del pane grattuggiato sopra la tavola ed appoggiatevi sopra tante cucchialate di composto, che poi rotolerete, dandogli colla lama del coltello una forma quadrangolare; immergete queste quadriglie nell'uovo sbattuto, indi imboraggiatele di pane. Cinque minuti prima di servirle, fatele friggere in una tegghia con un po'di burro, ovvero metterete la padella della frittura al fuoco (vedi cap. II, § 119), e fritte di bel colore, le servirete in piramide guernite di prezzemolo fritto intero.

§ 26. Del cardo, ovvero cardone (Du chardon).

Il bel cardo debb'essere bianco e piuttosto duretto e carnoso. È una civaja assai rinfrescante. Avvertasi di rigettare le coste verdi, che hanno dell'amarognolo e che farebbero prendere cattivo gusto alle altre. È alquanto insipido, ma può facilmente correggersi con buoni condimenti.

§ 27. Cardoni alla borghese (Chardons à la bourgeoise).

Spicccate le coste bianche di un bel cardo e tagliatele in pezzi lunghi quattro dita, levatici i fili, spazzolateli e poneteli

in un recipiente d'acqua col sugo di mezzo limone; così pure pelatene il torso tagliandolo in laminette sottili. Preparate intanto una pentola al fuoco con due terzi d'acqua, un pugno di sale ed una cucchialata di farina sciolta con un poco di acqua fredda. Quando sarà in ebollizione, vi metterete a bollire i pezzi più grossi, e dopo otto minuti vi unirete gli altri; indi sobbolliteli, finchè siano teneri al tatto. Allora sgocciolateli in un crivello, mettendovi sopra un lino con un coperto onde farli bene sgocciolare. In seguito allargate un tovagliolo sopra il tavolo e rivolgetevi sopra i cardi. Indi prendete una tegghia o cazzeruola, infondetevi un pezzetto di burro, adagiandovi sopra in bell'ordine un suolo di cardi, che spolverizzerete di formaggio lodigiano grattuggiato, con sopra un pezzetto di burro a bocconcini, un pochettino di sale ed uno scrupolo di spezie, continuando poi a fare la stessa operazione col rimanente. Copriteli di un tondo di carta butirrata ed il suo coperto con un po' di brace, e messa poi la cazzeruola o tegghia sopra un lentissimo fuoco, fateli cuocere finchè siasi asciugata tutta l'umidità; in seguito, serviteli fumanti.

Le coste di biettola si preparano nella stessa maniera.

§ 28. Cardi al sugo ed alla spagnuola
(Chardons au jus et à l'espagnole).

Cotti i cardi come si disse poc'anzi, metteteli in una tegghia con una mezza cucchialata di brodo ed una noce di glasso di carne; fateli ridurre ben ristretti, indi poneteli sul piatto in corona. In un'altra tegghia fate ridurre un po' di sugo a siroppo, unitevi il sugo di mezzo limone e versatelo sopra i cardi. Volendoli poi allestire alla spagnuola, sostituirete questa al sugo.

§ 29. Cardi alla piemontese (Chardons à la piémontaise).

Spiccate le coste tenere del cardo, e tagliate lunghe cinque dita, fregatele con un po' di limone acciò non anneriscano. Indi messo in un tegamino 110 grammi di burro, 50 grammi di olio, due acciughe rinette dalle spine e triturate con due spicchi d'aglio, fate il tutto soffriggere un minuto; indi affettate nel tegamino un tartufo bianco, ed appena data una ebollizione, ponetelo sopra uno scaldavivande e servite. I cardi così si mangiano crudi ammollati in questo sapore. In Piemonte si servono per *hors d'œuvre.* Quantunque appetitosi, sono però un po' pesanti e calorosi.

§ 30. **Cardi alla francese** (Chardons à la française).

Ponete una cucchialata di salsa vellutata (vedi capit. II) in una tegghia, immergete in essa i cardi di già cotti lessati, copriteli e sobbolliteli per dodici minuti su della bragia. Al punto di servirli, diluite in terrina due tuorli d'uova col sugo di mezzo limone, un pizzico di prezzemolo triturato e 28 grammi di burro crudo; tramenate i cardi in questa salsa con precauzione di non guastarli e di non lasciarli bollire. Poneteli sul piatto ben ammanierati, coperti di salsa ed attorniati di crostoni di pane tosto al burro e glassati.

§ 31. **Degli spinaci** (Des épinards).

Questo salubre e rinfrescante erbaggio debb'essere di prima freschezza, nè troppo tenero, nè troppo maturo.

§ 32. **Spinaci all'italiana** (Epinards à l'italienne).

Mondate un chilogrammo e mezzo di spinaci, sopprimendone il torso, e lavateli bene in abbondante acqua; indi messi in una cazzeruola o pentola con una cucchialata d'acqua, appena fatta un'ebollizione, scolateli in un crivello e rinfrescateli con dell'acqua. In seguito premeteli colle mani onde estrarne tutta l'acqua, tagliateli un pochettino, allargateli sulla tavola e conditeli con sale ed uno scrupolo di spezie; indi messo in una cazzeruola 84 grammi di burro e 28 grammi d'olio con un'acciuga forbita e triturata con due spicchi d'aglio, fate il tutto soffriggere un istante, poscia collocatevi gli spinaci, facendoli cuocere per quindici minuti circa sopra un lentissimo fuoco e rivolgendoli di tratto in tratto, servendoli poi subito. Vi si può aggiungere qualche pinocchio con un pochettino di uva sultana.

§ 33. **Spinaci all'inglese** (Epinards à l'anglaise).

Sobbollite cinque minuti di più gli spinaci, come si disse poc'anzi, e spremuti, triturateli, indi fateli passare per lo staccio. Ponete intanto in cazzeruola un pezzetto di burro, fatelo dileguare, unitevi gli spinaci con un pochettino di sale, soffriggeteli per otto minuti, rivolgendoli di tempo in tempo, ed aggiunto poi un pizzico di zuccaro, versateli sopra il piatto attorniati di crostoni di pane tosto al burro.

Cucinati a questo modo gli spinaci sono ottimi pei malati.

§ 34. **Spinaci alla crema** (Epinards à la crême).

Forbiti e sobbolliti nell'acqua un chilogrammo di spinaci per cinque minuti, come si disse poc' anzi, spremeteli, indi tagliuzzateli ben fini, ovvero fateli passare allo staccio. Ponete intanto in una cazzeruola a dileguare 56 grammi di burro, immergendo in esso gli spinaci, soffriggeteli su di un lento fuoco, rivolgendoli con un cucchialetto di tratto in tratto per cinque o sei minuti; indi unitevi due cucchiai da bocca di farina, e rimestolati, diluiteli con un bicchiere di crema e mezzo bicchiere di *consommé;* unitevi un pochettino di sale ed uno scrupolo di noce moscata; fateli sobbollire per otto o dieci minuti tramenandoli, indi metteteli su di un piatto attorniati di crostoni di sfogliata o di uova tosti a spicchi o di pane tostato al burro. Si può omettere il *consommé.*

Nella stessa foggia si prepara la cicoria e la lattuga.

§ 35. **Spinaci al sugo** (Epinards au jus).

Non differiscono dagli spinaci preparati alla crema, salvo che invece di ammollarli colla crema, li ammollerete con del buon sugo ristretto. Si fanno anche gli spinaci al sugo senza venir triturati. Allora si soffriggeranno adagio adagio con un bocconcino di burro per sei minuti; indi si ammolleranno con un buon bicchiere di sugo ristretto, facendoli restringere, e vi si aggiungerà, se piace, un pugillo di formaggio grattuggiato, servendoli fumanti.

Nella stessa guisa si apprestano le punte di asparagi ed i luppoli novelli.

§ 36. **Flano o fiadone di spinaci** (Pain d'épinards).

Fate sciogliere in cazzeruola 56 grammi di burro, stemperandolo con un mestoletto di farina; indi diluitelo con due bicchieri di crema ed uno di sugo o *consommé.* Questa *béchemelle* deve essere piuttosto densa. Tramenate detta crema sul fuoco sino a perfetta bollitura, lasciandola sobbollire per sei minuti circa, avvertendo però di tenere la cazzeruola sull'angolo di un moderato fornello e di rimuoverla di tempo in tempo onde non vi si attacchi il fondo. Intanto fate passare allo staccio asciutti un chilogrammo di spinaci, forbiti, lavati e bolliti nell'acqua per 10 minuti, poneteli nella crema, fateli sobbollire per quattro minuti circa con 56 grammi di

formaggio lodigiano grattuggiato, due amaretti ed un mostazzino (vedi nella pasticcieria) polverizzati, un pochettino di noce moscata grattuggiata e del sale. Indi levate la cazzeruola dal fornello, amalgamate nel composto quattro tuorli d'uova e tre intera, lasciandolo venire quasi freddo. Intanto preparato un berretto liscio bisunto di burro soffritto, e ponetevi nell'interno un foglio di carta tagliata in maniera da coprirne il fondo. Versate due bianchi d'uova vergate a consistenza della neve, uniteli al composto mischiandolo bene, e versandolo poi nel berretto. Ponete il berretto in un recipiente con dell'acqua fredda due dita meno del livello del berretto stesso, e coperto con foglio di carta, collocatelo in forno moderato, dandogli un'oretta circa di cottura. In mancanza del forno, supplite col mettere il recipiente su di un fornello a fuoco lento, coprendolo di un coperto con bragia, ed al primo bollore ritirate il recipiente sull'angolo del fornello in modo che l'acqua debba fremere, ma non bollire, il che è un mezzo di ottenere un flano leggiero e liscio. Al punto di servirlo, rivolgetelo su di un piatto, sopprimendone la carta, arrossandolo con un cucchialetto di salsa spagnuola o sugo ridotto, attorniato di crostoni di pane fritto al burro.

Si guernisce anche con delle fetterelle di tartufi o funghi, filoni, creste, code di gamberi, ecc., cotti in un po' di salsa spagnuola o sugo stufato.

Il flano di spinaci quando è freddo, si può tagliarlo a fette dello spessore di 8 millimetri, indi, imboraggiato nell' uovo poscia nel pane, si fanno soffriggere in tegghia con un pezzo di burro, ovvero nella frittura bollente. È frittura eccellente pei giorni di magro.

§ 37. **Malfatti** (Malfaites).

Questa è una vivanda casalinga che potete eseguire così: Prendete 650 grammi di spinaci ben forbiti, lavati e bolliti per cinque minuti, indi sgocciolati e spremuti, triturateli bene, e messi in cazzeruola con 80 grammi di burro, fateli soffriggere per otto minuti rivolgendoli di tratto in tratto. In seguito, aggiungetevi 130 grammi di pane grattuggiato, 55 grammi di formaggio grattuggiato, un pochettino di drogheria, del sale ed uno scrupolo di noce moscata, e dopo aver tramenato il tutto sul fuoco per cinque minuti, ritirateli, unitevi quattro tuorli d'uova ed un quarto di bicchiere di crema. Indi, spolverizzata la tavola di farina, rotolate questo com-

posto, formandone tanti pezzetti quadrangolari lunghi mezzo pollice. In seguito messo in una cazzeruola 4 litri d' acqua con un pugillo di sale, fatela bollire; indi ponetevi i pezzetti a sobbollire per sei minuti circa. Sgocciolatel poneteli in un piatto fonduto e spolverizzati di formaggio grattuggiato, versatevi sopra un pezzetto di burro soffritto.

§ 38. **Torsi di spinaci fritti** (Trognons d'épinards frits).

Vi servirete dei grossi torsi di spinaci; dopo averli raschiati e ben lavati, fateli cuocere nell'acqua e sale finchè siano teneri al tatto; indi sgocciolateli ed asciugateli con un lino. Allora, posto in tegghia un pezzettino di burro, fateli soffriggere per cinque minuti, seminandovi sopra un pizzico di prezzemolo trito ed uno scrupolo di pepe, lasciandoli poscia venir freddi. In seguito immergeteli in due uova sbattute ed imboraggiati nel pane grattuggiato, fateli friggere in tegghia d' ambi i lati a color biondo con un pezzettino di burro e serviteli. Si fanno anche macerare in terrina con olio, sale, pepe ed un pochettino d'aceto; ed immersi poscia nella pasta a friggere, indi nella frittura bollente (vedi cap. II, § 119), si friggono di bel colore ed indi vengono serviti. Questo cibo è piuttosto triviale.

§ 39. **Delle barbe di becco o sassefriche**
(Salsifis printaniers).

Quest'erbaggio quando è tenero e fresco è assai salubre. La stagione propizia per essere adoperato è verso la fine del verno ed al principiar della primavera. La buccia verde si adopera per le minestre, e la fronda bianca si ammanisce in diverse cucinature.

§ 40. **Barbe di becco o sassefriche alla borghese**
(Saisifis printaniers à la bourgeoise).

Mondate e spogliate dal verde otto dozzine di mazzettini di barbe di becco, lavatele bene e fatele sobbollire con dell'acqua e sale in cazzeruola, finchè siano tenere al tatto; sgocciolatele, indi ponetele in tegame a soffriggere con 84 grammi di burro, un pochettino di spezie ed un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, finchè siano asciutti dalla loro umidità. Serviteli fumanti.

§ 41. **Barbe di becco in differenti salse**
(Salsifis printaniers en différentes façons).

Ammanite le barbe di becco come si disse nel precedente paragrafo, sopprimendone il formaggio; ponetele su di un piatto, coprendole con una salsa al burro di acciuga o salsa bianca od olandese, e attorniandole di qualche crostone di pane fritto al burro.

§ 42. Barbe di becco in insalata (Salsifis printaniers en salade).

Lessate le barbe di becco come sopra, ed asciutte che siano, ponetele in terrina a macerare con olio, un pochettino di aceto e del sale; indi ponetele asciutte sopra un piatto, servendo una salsa majonnese a parte.

§ 43. **Barbe di becco in panicelli** (Petits pains de salsifis).

Cotte e lessate otto dozzine di mazzetti di barbe di becco come sopra, ponetele in una cazzeruola con 56 grammi di burro, e rivolte di tratto in tratto finchè siasi asciugata la loro umidità, unitevi due bicchieri di *béchemelle* magra o grassa (veggasi nel cap. II). Sobbollitele alcuni minuti, poi amalgamatevi due tuorli d'uova con un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, senza lasciarli bollire; indi versate questo composto su di un piatto a raffreddare. Quindi fattine tanti pezzi di forma rotonda un po' schiacciati, involgeteli nell'uovo sbattuto, indi imboraggiateli di pane. Fateli soffriggere in tegghia con un pezzetto di burro, e coperti di un bel colore da un lato, rivolgeteli dall'altro; serviteli in corona su di un piatto aspersi di un po' di burro.

§ 44. **Barbe di becco al sugo** (Salsifis printaniers au jus).

Mondate dalla buccia verde e ben lavate otto dozzine di mazzetti di barbe di becco, fatele soffriggere in una cazzeruola con 84 grammi di burro per otto minuti circa, indi ammollatele con una mezza cucchialata di sugo ristretto, aggiungendovi un po' di sale. Coprite la cazzeruola e fatela bollire chetamente finchè siano tenere al tatto. Indi servitele fumanti.

Le barbe di becco servono benissimo per guernitura come gli spinaci.

§ 45. **Scorzonera in majonnese** (Scorsonère en majonnaise).

La scorzonera è la radice stessa della barba di becco divenuta grossa, la quale si usa generalmente per insalata. — Scegliete dunque tre mazzetti di scorzonera quasi tutti della stessa grossezza, raschiateli e gettateli di mano in mano in un recipiente con acqua, un po' di sale e aceto. Intanto ponete in una grande cazzeruola 84 grammi di burro, il sugo di due limoni ed un bicchiere di aceto; fatelo intiepidire, immergendovi poscia le scorzonere, fatele saltellare ed ammollatele con dell'acqua bollente riempiendone la cazzeruola; unitevi un pugnetto di sale, e quando comincierà a bollire, coprite la cazzeruola con un foglio di carta arrotondata, e fate cuocere le scorzonere finchè siano tenere al tatto. Sgocciolatele, e dopo qualche minuto, levatene la pelle che si distaccherà facilmente dal cuore, che è appunto quello che si allestirà. Tagliate allora la scorzonera della lunghezza di 6 centimetri circa, metteteli in terrina e fatela macerare per mezz'ora con sale, pepe, olio ed aceto aromatizzato. Ammanierateli su di un piatto in piramidi, versandovi sopra una salsa majonnese verde. Si servono anche semplici con sopra un po' della loro maceratura.

§ 46. **Scorzonera in salsa bianca ed olandese o fritta** (Scorsonère en sauce hollandaise ou frite).

Fate cuocere lessati due mazzi di scorzonera come si disse nel paragrafo precedente, levate loro la pelle, tagliandole lunghe 5 centimetri; indi riponetele nel loro liquido bollente, sgocciolatele sopra un lino, ponetele sopra un piatto, velandole di una salsa bianca od olandese acetata (veggasi nel cap. II), indi servitele fumanti.

Se poi le volete friggere, tagliatele come sopra e fatele macerare come le precedenti; indi involte nella pasta da friggere, poscia nella frittura bollente (veggasi per ambedue nel cap. II), quando siano coperte di un bel colore, sgocciolatele e servitele con sopra alcuni ramicelli di prezzemolo fritto.

§ 47. **Del pisello** (Des petits pois).

Il pisello è assai aggradito quando è piccolo e tenero di pelle. Oltre che può essere in varie maniere cucinato da sè, serve benissimo anche per guernizione con ogni qualità di carne e pollame. Da noi si ha tenero di pelle per poco tempo.

Il miglior modo, quando è duro, è quello di adoperarlo in *purée*. I migliori che noi possiamo avere sono quelli che ci pervengono dalle riviere genovesi e dal napoletano. Essi però debbono essere cotti al momento, onde non perdano la loro sapidezza.

§ 48. **Pisellini all'inglese** (Petits pois à l'anglaise).

Apparecchiata una cazzeruola al fuoco ardente con 4 litri d'acqua e del sale, alla prima ebollizione ponetevi 500 grammi di pisellini freschi, ed appena siano teneri al tatto, sgocciolateli e collocateli sopra un piatto asciutti, adagiandovi sopra un pezzetto di 110 grammi circa di burro crudo. Serviteli fumanti.

§ 49. **Pisellini alla ventresca di majale od al presciutto** (Petits pois au petit salé ou au jambon).

Poste in cazzeruola 84 grammi di burro, unitevi 500 grammi di pisellini, fateli saltellare per cinque minuti su di un fuoco moderato; indi aggiungetevi un cucchialetto di farina; fateli rivolgere ed ammollateli con una mestolata di brodo o meglio del *consommé*. In seguito tagliate a dadolini 110 grammi di ventresca o presciutto ben forbiti, e deponeteli nei pisellini con uno scrupolo di spezie ed un piccol mazzetto legato e formato con due fronde di prezzemolo, una foglia di salvia ed una piccola cipolla picchiettata da due chiovi di garofano. Coprite la cazzeruola e fatela sobbollire finchè i pisellini sieno teneri al tatto. Indi digrassateli, sopprimetene il mazzetto e versateli in un piatto fonduto, attorniato di crostoni di pane tosto.

§ 50. **Pisellini alla francese** (Petits pois à la française).

Dileguate 56 grammi di burro in una cazzeruola, unitevi 500 grammi di pisellini, e saltellati due minuti, ammollateli con due bicchieri di buon *consommé*, unitevi un pizzico di zuccaro ed uno scrupolo di noce moscata raschiata; indi copriteli e fateli sobbollire a compiuta cottura; indi aggiungetevi 28 grammi di burro manipolato colla farina e con un pochettino di prezzemolo fritto, correggendoli di sale, e sobbollite due minuti ancora, ritirate la cazzeruola dal fuoco, sciogliendo in essa un tuorlo d'uovo, mescolateli e versateli su di un piatto attorniati di crostoni di pane tosto al burro e glassati.

§ 51. **Pisellini alla villereccia** (Petits pois à la villageoise).

Soffriggete in una cazzeruola 84 grammi di burro con una mezza cipolla triturata, tramenandola finchè siasi tinta di un legger colore; indi scioglietevi un cucchialetto di farina bianca, ammollandola con una cucchialata di brodo o sugo; unitevi una cotica, una fronda di salvia, un pochettino di spezie e del sale: fatela sobbollire per cinque minuti; in seguito deponetevi 650 grammi di pisellini, facendoli cuocere a perfetta cottura, indi serviteli fumanti.

§ 52. **Pisellini allo zuccaro** (Petits pois au sucre).

Mettete in cazzeruola 650 grammi di pisellini con mezzo litro d'acqua, 56 grammi di burro ed un pizzico di sale. Copriteli con un tondo di carta butirrata ed il suo coperto, e fateli cuocere a fuoco ardente. Quando saranno teneri al tatto, ritirateli dal fuoco, amalgamandovi cinque tuorli d'uova sbattuti con 56 grammi di zuccaro, uno scrupolo di cannella in polvere e mezzo bicchiere di crema, unendovi poscia 56 grammi di burro crudo e tramenando il tutto finchè il liquido siasi addensato, e serviteli fumanti. Si può sostituire un pochettino di buccia di limone in luogo della cannella.

§ 53. **Metodo di conservare i pisellini**
(Méthode pour conserver les petits pois).

Procuratevi tre o quattro chilogrammi di pisellini teneri colti in giornata: messa poi una cazzeruola a fuoco ardente con quattro o cinque litri d' acqua filtrata e 30 grammi di sale, fateli bollire fortemente per dieci minuti; indi sgocciolateli, conservandone il liquido e lasciandoli raffreddare allargati su di un lino. In seguito, riempite tre piccoli barattoli di latta col loro liquido; facendo saldare bene il loro coperto dallo stagnajo. Metteteli allora in un recipiente d'acqua fredda al livello dei baratoli con due manate di sale, affrancate bene il coperto e fateli bollire a gran vapore per altri quaranta minuti, quindi lasciateli raffreddare nell'acqua stessa, e serbateli in luogo fresco.

Dato un'ebollizione, si fanno anche seccare al sole, e allora si adoprano generalmente per fare delle *purée*.

§ 54. **Del cavol fiore e del brocolo** (Du choux-fleur et du brocoli).

Tanto il cavol fiore che il broccolo sono due erbaggi rinfrescanti, quando però siano freschi e di buona qualità; il che si conosce se sono resistenti al tatto e se le foglie sono di un bel verde.

§ 55. **Cavol fiore o broccolo alla milanese**
(Choux-fleur ou brocoli à la milanaise).

Spiccate le foglie di un grosso cavol fiore o broccolo, e soppressone il torso, fendetelo in due, indi gettatelo nell'acqua fresca. In seguito, messa una cazzeruola al fuoco con tre litri circa d'acqua ed un pugnetto di sale, quando essa sarà in ebollizione, immergetevi il cavolo con 28 grammi di burro, e tosto che sarà tenero al tatto, levatelo e collocatelo su di uno staccio a sgocciolare. In seguito tagliato a pezzetti, ponetelo in un tegame con 110 grammi di burro, spolverizzatelo di formaggio lodigiano grattuggiato ed uno scrupolo di cannella, facendoli soffriggere chetamente sopra della bragia e coprendoli con un foglio di carta butirrata, con cenere bragiata sopra al coperto. Dopo otto o dieci minuti, serviteli fumanti.

§ 56. **Cavol fiore in salsa bianca ed all'olandese**
(Choux-fleur en sauce blanche et à l'hollandaise).

Bislessato il cavolo o broccolo come nel paragrafo precedente, mettetelo caldo su di un piatto asciutto, coprendolo di un po' di salsa bianca od olandese acetata (veggasi nel capit. II), ovvero, servitelo su di un tovagliolo colla salsa in una salsiera a parte.

§ 57. **Cavol fiore o broccolo all'italiana**
(Choux-fleur ou brocoli à l'italienne).

Tagliate a pezzetti vistosi un cavol fiore o broccolo, fatelo soffriggere in tegghia con 80 grammi di burro circa per tre minuti con un pochettino di pepe e sale. Indi immerso ciascun pezzo nell'uovo sbattuto, e rivolti poi nel pane grattuggiato, fateli soffriggere in tegghia con un pezzetto di burro, facendo prender loro un legger colore d'ambedue le parti. Serviteli su di un piatto in corona, aspersi d'un po' di burro, ovvero asciutti, versandovi sopra un po' di salsa romana (veggasi nel cap. II).

§ 58. Broccoli novelli strascinati alla romana
(Brocoli noveaux à la romaine).

Lessati sei broccoli novelli con acqua e sale, ponete in padella 90 grammi di grasso di porco fresco (strutto) senza odore, con due spicchi d'aglio intero, ed appena colorito, gettatevi i broccoli con sale e pepe, strascinateli con un mestoletto di legno, unitevi 50 grammi di uva malaga senza acini, levateci l'aglio e serviteli bollenti. Vi si può unire anche un poco di formaggio lodigiano grattuggiato.

§ 59. Cavoli fiori o broccoli in salsa piccante fredda ed in majonnese
(Choux-fleurs ou brocoli en sauce piquante froide ou en majonnaise).

Cotti lessati due o tre broccoli o cavoli fiori, lasciateli raffreddare, indi poneteli su di un piatto in piramide, coprendoli con una salsa piccante fredda (vedi nel cap. II, § 24), ovvero, copriteli con una salsa majonnese acidetta, circondando il piatto di una guernitura di mezze uova dure.

§ 60. Cavoli fiori caldi in salsa piccante d'alice
(Choux-fleurs en sauce piquante d'anchois chaude).

Triturate due alici con due spicchi d'aglio, ponetele in cazzeruola con 56 grammi d'olio, 84 di aceto, un pizzico di pepe e sale: fate bollire il tutto, riducendolo ad un terzo. Indi, messe su di un piatto in bella guisa due teste di cavoli fiori o broccoli ben bollenti ed asciutti, versatevi sopra la salsa.

§ 61. Broccolini novelli in insalata
(Petits brocoli printaniers en salade).

Questa sorta di broccoli si allestiscono generalmente colle foglie in insalata. La stagione opportuna per servirsene è verso la fine del verno ed il principiar della primavera. Essi però debbono avere le foglie di un bel verde — Prendete dunque otto o dieci broccoletti, sopprimetene il solo torso, lasciandovi le foglie; indi ben lavati, fateli cuocere nell'acqua bollente con sale, finchè siano teneri al tatto, e sgocciolateli; intanto fate una salsa, collo sciogliere in terrina due tuorli d'uova con due acciughe ed uno spicchio d' aglio triturato, unendovi aceto o sugo di limone, olio, sale e pepe. Immergete in tale salsa i broccoli asciutti e tagliati a pezzi, uni-

tevi un pugillo di capperi ed un cocomerino nell'aceto affettato, rimescolate e serviteli caldi o freddi.

§ 62. **Dei pomi di terra** (Des patates ou pommes de terre).

Due sono generalmente le specie migliori dei pomi di terra che noi abbiamo, cioè la gialla e la pavonazza bruna. La prima è molto farinacea, ha la pelle rugginente, è di sapor dolce e si affà molto in *purée* o per farne la fecola (farina); la seconda ha la pelle liscia, la sua polpa è di un bianco grigiastro, che cuocendo rimane intera, e vien adoperata per guarniture ai piatti, ecc. Amendue le specie, quando siano colte da terreni montuosi, sono assai succolenti e salubri, sicchè ponno apprestarsi utilmente con diversissime preparazioni.

§ 63. **Pomi di terra naturali** (Pommes de terre naturels).

Volendo cuocere i pomi di terra naturali, si farà uso di una cazzeruola alta e stretta, con coperchio a vite, e che all'altezza di quattro o cinque dita dal fondo, contenga una lastra bucata e ferma. Mettete dunque dell' acqua al fondo di tale cazzeruola; copritela colla lastra forata; appoggiatevi sopra i pomi di terra; indi avvitatevi sopra il coperto. Levata l'ebollizione, ponete la cazzeruola sopra le braci a farla continuare. Dopo dieci o dodici minuti circa, scopriteli onde osservare la loro cottura. Se sono teneri al tatto, poneteli su di un piatto frammezzo una salvietta, servendoli bollenti con un pezzo di burro fresco a parte. In mancanza di questa cazzeruola, porrete in fondo della cazzeruola che volete adoperare dei piccoli ramicelli puliti con dell'acqua a livello di essi; appoggiatevi sopra i pomi di terra, copriteli bene con un lino e col coperto in maniera che non esca il fumo; quindi fateli cuocere a lento fuoco, servendoli come sopra.

§ 64. **Pomi di terra alla maggiordomo**
(Pommes de terre à la maître d'hôtel).

Ponete in una tegghia 500 grammi di pomi di terra lessati freddi, tagliateli garbatamente sia a fette o a quadretti con 3 grammi di sale, 60 grammi di burro, un pizzico di prezzemolo triturato, due bicchieri circa di brodo o latte, uno scrupolo di noce moscata, fate bollire dolcemente finchè si sia formato una salsa densa, tramenateli leggermente e serviteli fumanti.

§ 65. **Pomi di terra alla provinciale** (Pommes de terre à la provençale).

Messo in cazzeruola 84 grammi di burro, 84 grammi di olio, due acciughe rinette dalle spine e triturate con due spicchi d'aglio ed un pizzico di prezzemolo, fate soffriggere tutto per un minuto, indi unitevi 750 grammi di pomi di terra lessati e sbucciati, tagliati a dadini con sale ed un pizzico di spezie: tramenateli leggermente su di un lento fuoco, ammollateli poscia con un cucchialetto di brodo ed un pochettino di salsa di pomi d'oro. Sobbolliteli per otto minuti circa e serviteli.

§ 66. **Pomi di terra a crosta** (Pommes de terre au gratin).

Fate saltellare per tre minuti in una tegghia con un pezzetto di burro 330 grammi di pomi di terra sbucciati e tagliati a dadicciuoli; conditeli con sale, uno scrupolo di spezie ed un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato: indi versatevi due bicchieri di *béchemelle* magra o grassa; sobbolliteli altri due minuti, versateli in una tegghia o piatto fonduto resistente al fuoco, bisunto di burro e spolverizzato di pane; poneteli a cuocere in forno moderato, e quando avranno preso un bel colore, serviteli fumanti.

§ 67. **Pomi di terra fritti** (Pommes de terre frites).

Pelate una mezza dozzina di pomi di terra crudi, indi fatene delle fetterelle, facendole friggere nella frittura bollente (veggasi nel cap. II, § 119), rimescolatele, e coperte poi di bel colore, sgocciolatele e salatele. Ponetele poscia frammezzo un tovagliolo e fatele scorrere innanzi ed indietro per un momento, onde asciugarne parte dell'untume e renderle più leggiere, servendole fumanti. Si fanno friggere nella stessa maniera anche nell'olio, spruzzando loro sopra, dopo fritti, il sugo di un po' di limone onde correggerne l'untuosità. Se mettete i pomi di terra a frittura fredda e poi li fate andare a fuoco forte, essi si gonfieranno e saranno anche più leggeri quando sono di ottima qualità.

§ 68. **Pomi di terra saltati al burro**
(Pommes de terre sautées au beurre).

Tagliate a sottili fette dei pomi di terra pelati e di già cotti al naturale, fateli friggere in padella con un pezzo di burro,

saltateli, facendo prender loro un po' di colore; indi salateli e serviteli. Servono pure a guernire diverse carni fritte o cotte alla gratella.

§ 69. **Pomi di terra stuffati** (Pommes de terre à l'étufade).

Pelate una dozzina di pomi di terra, tagliateli a dadi ed immergeteli nell'acqua. Indi ponete in cazzeruola 84 grammi di burro con una cipolla affettata, soffriggetela e tramenatela finchè comincia a colorirsi; unitevi in seguito un mestoletto di farina ed ammollatela con una cucchialata di brodo o meglio di sugo, con una fronda di sedano, un pochettino di pepe e spezie ed uno spicchio d'aglio. Sobbollite la salsa per dodici minuti, indi fatela passare allo staccio in un'altra cazzeruola, deponendovi assieme i pomi di terra asciutti, salateli, coprite la cazzeruola e fateli cuocere finchè trovinsi teneri al tatto. Serviteli fumanti. Aggiungendovi un po' di sugo di arrosto, avrebbero maggior sostanza. Questo è piatto casalingo.

§ 70. **Pomi di terra all'inglese** (Pommes de terre à l'anglaise).

Tagliati a grossi filetti o a dadicciuoli una mezza dozzina di pomi di terra sbucciati e cotti al naturale, poneteli in cazzeruola, ove avrete fatto dileguare 140 grammi di burro; saltellateli per due minuti; unitevi un po' di sale, mezzo bicchiere di brodo con uno scrupolo di noce moscata raschiata; fateli sobbollire cheti per dieci minuti, aggiugnetevi il sugo di un quarto di limone, indi serviteli fumanti.

§ 71. **Pomi di terra alla tedesca** (Pommes de terre à l'allemande).

Pelate dieci pomi di terra crudi, lavateli e gettateli asciutti in cazzeruola con tre bicchieri circa di latte: copriteli e fateli cuocere bene, indi fateli passare così bollenti allo staccio: poneteli in una terrina, diluendoli con quattro o cinque uova sbattute, 56 grammi di burro, un po' di sale e noce moscata raschiata, lasciando il tutto raffreddare. In seguito, fatto diluire in una padella un pezzetto di burro, ponetevi tre o quattro cucchiai da bocca del suddetto composto, e fritti di bel colore da una parte, rivolgeteli dall'altra, continuando in questa maniera finchè avrete compiuto tutto il resto, e serviteli fumanti.

§ 72. Pane di pomi di terra
(Pain de pommes de terre).

Ponete in una cazzeruola 110 grammi di lardo triturato e 56 grammi di burro, ed appena soffritto, unitevi 500 grammi circa di pomi di terra pelati ed affettati: copriteli e fateli cuocere sopra ceneri braciate, o nel forno, rivolgendoli di tratto in tratto finchè abbiano compita la loro cottura, senza però lasciar loro prender colore. Indi fateli passare per lo staccio, poneteli in una cazzeruola con un pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, un pizzico di spezie, del sale, sei rossi d' uova e mezzo bicchiere di buon sugo. Tramenate bene il tutto. In seguito sbattete tre bianchi d' uova a neve consistente, amalgamateli leggermente nel composto e ponetelo in un berretto liscio bisuntato con burro chiarificato ed imboraggiato di pane grattuggiato.. Fatelo cuocere di bel colore in forno a calor moderato, indi rivolgetelo sopra un piatto inaffiato di un po' di salsa spagnuola o del sugo concentrato. Aggiungete nel composto, se volete, due petti di pollo cotti, pestati e passati allo staccio.

§ 73. Flano di pomi di terra
(Flan de pommes de terre).

Spiccate i filetti di un pollo arrosto, trituratelí, pestateli insieme a qualche cucchiale da bocca di *consommé* e passateli allo staccio. Indi fate cuocere dodici pomi di terra nell'acqua, e pelati, fateli passare bollenti ed asciutti per lo staccio. Apparecchiate tre bicchieri di *béchemelle* (vedi nel cap. II, § 19), unitevi i pomi di terra con un pugno di formaggio grattuggiato, del sale, un pochettino di noce moscata raschiata, sei gialli d'uova, due amaretti polverizzati ed un pizzico di zuccaro; tramenate bene il tutto. In seguito versate due bianchi d'uova a neve consistente, amalgamateli nel suddetto composto, e versatelo in un berretto bisunto di burro chiarificato. Collocate il berretto in un recipiente d'acqua fredda, ponetelo in forno moderato per un'oretta circa, ovvero fatelo cuocere al bagno-maria (vedi nel cap. II). Servitelo bollente coprendolo con qualche fetterella di tartufo o fungo cotti in un po' di spagnuola, o sugo stuffato. Attorniatelo di crostoni di pane fritto al burro.

§ 74. Frittura di pomi di terra alla savojarda
(Friture de pommes de terre à la savoyarde).

Fate cuocere dieci o dodici grossi pomi di terra (paonazzi bruni) sotto la cenere braciata o nel forno, pelateli, pestateli nel mortajo con un pugnetto di formaggio lodigiano grattuggiato, un pizzico di prezzemolo triturato, un pochettino di noce moscata, del sale, 28 grammi di burro crudo e sei gialli d'uova: tramenate bene il tutto; indi preparata la padella della frittura (vedi cap. II), quando sia bollente, deponetevi tanti cucchialetti da bocca di detto composto. Tosto che avranno preso colore, sgocciolateli e serviteli fumanti. Unitevi, se volete, nel composto un po' di polpa di pollo o di presciutto o di vitello arrosto triturato, con che avrebbero maggior bontà.

§ 75. Pomi di terra alla duchessa
(Pommes de terre à la duchesse).

La stessa composizione del paragrafo precedente, potete metterla sulla tavola, polverizzandola di farina, e rotolata, fatene tanti bocconcini di 20 grammi, i quali modellerete colla lama del coltello, dandogli quella forma che meglio credete e facendovi pure una bella incisione alla superficie, mettetele sopra una tortiera bisunta di burro e fateli cuocere a forno caldo. Questi servono generalmente per guernire i grossi pezzi di bue, di montone, ecc.

§ 76. Pomi di terra strascinati (Pommes de terre mâchés).

Ben pelati 500 grammi di pomi di terra, fateli cuocere in una cazzeruola coperta di metà acqua e metà latte, e ben cotti, levateci il liquido e con un forchettone strascinateli innanzi ed indietro, unitevi 56 grammi di burro, un bicchiere di latte, sale e ben lavorati con un mestoletto, serviteli al momento. Eccellente da servire col pesce agl'Inglesi e Francesi.

§ 77. Pomi di terra bianchi (Topinambour).

Questa qualità di pomi di terra bianchi è poco usata. Ess si cuociono come gli altri nell'acqua, si pelano e si allestiscono ordinariamente per insalate. Si adoperano però qualche volta in sostituzione a qualche guernitura: allora si pe-

lano crudi, dando loro una bella forma, e si fanno cuocere con una cucchialata di brodo o *consommé,* ed al punto di servirli, vi si unisce un pochettino di burro e prezzemolo triturato.

§ 78. **Del cavolo (verza o gambuso)** (Du chou).

Varie sono le qualità di questa verdura; ma la migliore è il cavolo riccio (verza). La stagione ottima per usarne è verso lo scorcio dell'autunno ed al principiar del verno, quantunque non manchi anche nelle altre stagioni.

§ 79. **Cavoli (verze) alla francese** (Choux à la française).

Levate le foglie verdi di due o tre grossi cavoli, sopprimetene il torso e fendete ciascuno in quattro pezzi, lavateli, indi gettateli in una grossa cazzeruola d'acqua bollente, facendoli sobbollire per cinque minuti, sgocciolateli e lasciateli raffreddare. In seguito, spiccatene le foglie, sopprimetene le coste ed allargatele sopra la tavola spolverizzandole di sale, un pochettino di pepe e spezie, indi formatene tante palle di 25 millimetri di diametro. Disposte poi nel fondo di una cazzeruola otto sottili fette di lardo e due di presciutto, adagiatevi sopra in bell'ordine i cavoli, mettendo nel mezzo una cipolla appuntata di tre chiovi di garofano, una carota, un ramicel di sedano con due spicchi d'aglio o scalogno, ed ammollateli con una cucchialata di brodo piuttosto grasso; copriteli con un foglio di carta arrotondata e col rispettivo coperto con sopravi un pochettino di brace o nel forno. Collocate la cazzeruola sopra un lentissimo fuoco, sobbollendo i cavoli per una mezz'ora circa. Serviteli poi su di un piatto asciutti in corona, glassati e inaffiati di un po' di sugo ristretto. Se dovranno poi servire per guarnitura, allora li farete grossi come una noce. Vi si può aggiungere un po' di formaggio lodigiano grattuggiato nel momento che si salano.

§ 80. **Cavolo farsito alla romana** (Chou farci à la romaine).

Sciolto dalle foglie verdi un grosso cavolo e soppresso dal torso, allargategli le foglie, sguazzatelo nell'acqua, cuocetelo cinque minuti come sopra e fatelo sgocciolare. In seguito conditene le foglie di sale, pepe ed un pugillo di formaggio grattuggiato. Indi fate una farsa cotta (vedi cap. II), aggiungendovi 56 grammi di presciutto cotto tagliato a dadicciuoli, e ponete la farsa

frammezzo le foglie interne del cavolo involgetelo in un tovagliolo, legatelo leggermente con filo onde tenerlo ben unito, collocatelo in cazzeruola con due cucchialate di *consommé* non digrassato, con sopra un tondo di carta butirrata ed il coperto con poca brace. Fatelo sobbollire per tre quarti d'ora circa, servendolo poi su di un piatto asciutto, coperto di un po' di salsa alla romana od italiana ridotta (vedi nel cap. II).

§ 81. **Cavolo sauté** (Chou sauté).

Spiccate le foglie bianche di un cavolo e sopprimetene le coste, lavatele e sgocciolatele. Indi fatele sobbollire per dieci minuti nell'acqua, colatele e spremetele. Ponete in seguito in padella un pezzetto di burro, soffriggetelo con uno spicchio di scalogno triturato o 10 grammi di cipolla, ed appena siasi colorito, immergetevi i cavoli con sale ed uno scrupolo di pepe, e fritti d'ambe le parti, serviteli fumanti.

§ 82. **Cavoli in insalata** (Choux en salade).

La stagione propizia di usarne per insalata è quando hanno preso il gelo, atteso che allora sono assai teneri. — Spiccate dunque le foglie bianche di un cavolo, e soppressene le coste, tagliatele a pezzetti, indi lavatele e ponetele in cazzeruola a fuoco moderato con un bicchiere d'acqua rivolgendole di tratto in tratto finchè siano vicine all'ebollizione. Allora sgocciolatele e spremetele in salvietta onde estrarne l'acqua, ponetele in una insalatiera, nella quale avrete messo dell' olio, dell' aceto, un po' di sale, uno spicchio d'aglio, con un pochettino di prezzemolo triturato; rivolgetevi i cavoli e serviteli caldi. È piatto casalingo.

§ 83. **Metodo di fare il composto dei crauti**
(Moyen de préparer la choucroute) (Sauer kraute).

Fate pulire un tinello o barile in modo che non abbia alcun cattivo odore, e formatevi due piccoli tubi nel fondo. Indi disponete nel fondo stesso dei ramoscelli di vite all'altezza di quattro dita circa, onde far escire con facilità il liquido dei cavoli. In seguito prendete una settantina di cavoli bianchi, affettandoli ben fini, e per sollecitare meglio questa operazione, fate uso di un istrumento simile a quello con cui si taglia la foglia dei gelsi. Poscia fate un letto nel barile

dello spessore di 100 millimetri circa di altezza, spolverizzandoli di 4 grammi di sale e di qualche grano di ginepro, e così continuate colla stessa operazione finchè i cavoli siano tutti adoperati. Copriteli allora di una tela bianca, appoggiandovi sopra un coperchio di legno che entri liberamente nel tinello o barile, e appoggiandovi sopra delle pietre pesanti acciò restino ben compressi. Lasciate stillare il liquido dai tubi del barile o botte per otto o dieci giorni. Quindi turate i tubi stessi e versatevi sopra una salamoja fatta con 7 litri e mezzo d'acqua, e 500 grammi di sale sobbollita e raffreddata; copriteli nuovamente come sopra e dopo sette giorni circa potrete servirvene. La fermentazione del cavolo produce un acido garbato il quale si conserva lungamente senza guastarsi, e diviene salubre.

§ 84. **Sauer kraute alla tedesca** (Choucroute à l'allemande).

Prendete un chilogramma del precedente cavolo in composta, immergetelo nell'acqua tiepida per trenta minuti; indi sgocciolatelo e spremetelo. Preparate in cazzeruola 110 grammi di burro, 56 grammi di lardo triturato ed una cipolla affettata; soffriggetela senza lasciarla colorire; indi ammollatela con due cucchialate di brodo o sugo chiaro non digrassato. Sobbollito che questo sia per cinque minuti, immergetevi il suddetto cavolo con 224 grammi di ventresca di majale salata, o di presciutto od una salsiccia, unitevi un pochettino di droghe ed un 14 grammi di zuccaro. Copritelo e fatelo cuocere per due ore circa lentamente sopra delle braci. Servitelo poi su di un piatto col salume tagliato a pezzi. Esso è eccellente con carne lessata, con ogni sorta di salume, ed anche coi Speck-nödel (vedi cap. I, § 58).

§ 85. **Crauti all'italiana** (Choucroute à l'italienne).

Forbite quattro bei cavoli, sopprimendone le foglie verdi e le coste; indi tagliateli a sottili filetti, lavateli e sgocciolateli. Collocateli in un recipiente, spolverizzateli di un po' di sale, ed inaffiateli con un bicchiere di aceto. Fregateli un poco, lasciandoli poi riposare per una mezz'ora. Intanto, messo in cazzeruola 110 grammi di burro od unto di qualche fondo, con una cipolla affettata, soffriggetela finchè comincierà a colorirsi: allora mescolatevi un mestoletto di farina bianca ed ammollatela con due bicchieri di aceto e quattro di brodo,

aggiungendo otto grani di ginepro schiacciato, tre chiovi di garofano, con 84 grammi di lardo e tre spicchi d'aglio triturati. Sobbollite questa salsa per una mezz'ora; quindi fatela passare per lo staccio in un'altra cazzeruola, nella quale immergerete i cavoli con un po' di spezie e qualche cotica di lardo; rivolgeteli, copriteli e fateli cuocere per un' ora circa a lentissimo fuoco nell'inverno e due nell'estate, rimestolandoli di tratto in tratto, onde non si attacchino al fondo della cazzeruola; correggeteli di sale e serviteli.

§ 86. **Cavolini di Brusselles** (Petits choux de Bruxelles).

Codesti cavolini sono grossi come una nociuola, e riescono quindi eccellenti per guerniture. — Sopprimete le foglie secche e giallognole dei cavolini, lavateli bene, fateli bollire un momento nell'acqua fervente, sgocciolateli e poneteli in tegame con un pezzetto di burro, sale, un pochettino di spezie ed una cucchialata di vellutata (vedi cap. II); cuoceteli a compiuta cottura, e serviteli. Si preparano anche colla salsa spagnuola, o cotti lessati, e s'immergono in un po' di salsa olandese.

§ 87. **Cavoli rape** (Choux navets).

Questa specie di cavolo è molto originale, poichè a luogo di adoperarne le foglie, se ne adopera il torso, il quale si pela, si taglia in lame od a dadi, indi lo si fa cuocere nell'acqua e sale, e sgocciolato, si fa soffriggere in tegghia con burro, un pugillo di formaggio ed un pochettino di pepe, o si sobbolliscono per dieci minuti con salsa alle acciughe o spagnuola, ecc. Essi si adoperano anche per minestra come le rape.

§ 88. **Della rapa** (Des navets).

La rapa è uno dei legumi salutari e rifrescantissimi, quando però sia di buona qualità, cioè dolce e non incancherita. Si usa per minestra e per altri servizii, come vedesi qui sotto.

§ 89. **Rape alla parmigiana** (Navets à la parmésane).

Pelate una dozzina e mezza di rape con un coppa-pasta rotondo, e formatele tutte nella stessa maniera; indi col coltello fatene tante fette rotonde come uno scudo, gettatele in acqua bollente in una cazzeruola, ove bollano fin-

chè siano tenere al tatto, poi sgocciolatele in un crivello. Ponete un pezzetto di burro in tegghia, fatevele saltellare un poco, indi salatele ed unitevi un pizzico di zuccaro onde correggere l'acrità del legume, un po' di spezie ed un pugillo di formaggio grattuggiato; riponetele poi in un piatto fonduto, resistente al fuoco, spolverizzando il disopra con un pochettino di mollica di pane grattuggiata, ed aspergendolo con 28 grammi di burro fuso. Collocate il piatto nel forno, e tosto che le rape si saranno velate d'un biondo colore, servitele fumanti. In mancanza del forno, si supplisca col mettere il piatto su ceneri calde, mettendovi sopra un treppiede con un coperto portante ceneri bragiate.

§ 90. **Rape alla béchemelle** (Navets à la béchemelle).

Allestite le rape come si disse nel paragrafo precedente; ma invece di coprirle di pane e burro, copritele con una *béchemelle* magra (vedi cap. II).

§ 91. **Rape al caramel** (Navets au caramel).

Pelate una dozzina di grosse rape, e col coltellino tagliatele, dando loro la forma di grossi spicchi d'aglio, ovvero con un coppa-pasta liscio formatene tanti bastoncini lunghi mezzo pollice, gettandoli di mano in mano nell'acqua fresca. Indi fateli bollire nell'acqua per otto minuti circa, e sgocciolateli. Mettete intanto in tegghia un pezzetto di burro, fate soffriggere le rape saltellandole, ed unendovi 28 grammi di zuccaro. Quando cominceranno a tingersi d'un colore abbronzato, amalgamatele con una cucchialata di buon sugo o *consommé,* aggiugnetevi un po' di sale ed un pizzico di spezie; indi copritele con un tondo di carta butirrata ed il suo coperchio. Fatele bollire a lentissimo fuoco, finchè siano tenere al tatto. In seguito digrassatele, riducetele a siroppo e servitele.

§ 92. **Delle zucche** (Des courges).

Questa qualità di legume, quantunque variata, ha sempre un gusto un po' scipito. È però fra i legumi rinfrescanti e leggeri, quando sia allestita con acconce preparazioni.

§ 93. **Zoccoli filettati fritti allo zuccaro** (Courges filangés au sucre).

Raschiate quattro zuccotti, fendeteli in quattro, sopprimendone il molliccio interno; tagliateli a grossi filetti, mace-

rateli per mezz'ora con due grammi di sale, il sugo di mezzo limone, indi asciugati, rivolgeteli nella farina, ed immersi nell'uovo sbattuto, fateli friggere nella frittura od olio bollente (veggasi nel cap. II, § 119). Velate che siano d'un bel colore, sgocciolateli, spolverizzateli di zuccaro fino; indi serviteli su di un piatto con salvietta.

§ 94. **Zuccotti alla marinaja** (Courges marinées).

Tagliati i zuccotti come si disse nel paragrafo precedente, poneteli in una terrina per quindici minuti con un quarto di bicchiere di aceto ed altrettanto di vino bianco, del sale, ed un pizzico di prezzemolo triturato. Intanto ponete in una terrina un mezzo mestoletto di farina, fatela sciogliere con mezzo bicchiere di latte, tre tuorli d'uova, ed un pochettino di sale, formandone una pasta mollicina, che debba scorrere liberamente dal cucchiale. Asciugate con un lino quattro zuccotti, immergeteli in questa pasta, indi fateli friggere nella frittura (vedi cap. II), e velati di un bel colore, serviteli croccanti su di un piatto guernito di ramicelli di prezzemolo fritto.

§ 95. **Zuccotti alla borghese** (Courges à la bourgeoise).

Raschiate otto zuccotti, indi forbiti dal mollo interno, tagliateli a dadicciuoli. Apparecchiate intanto in una tegghia 56 grammi d'olio d'ulivo e 84 grammi di burro; adagiatela sul fuoco, indi ponetevi i zuccotti, facendoli saltellare per quattro minuti; seminatevi sopra un pugillo di prezzemolo triturato con due spicchi d'aglio o scalogno ed un'acciuga, aggiungendovi poi mezzo mestolo di sugo stufato o vellutata, del sale, un po' di pepe ed un pizzico di spezie. Coprite la tegghia e fateli cuocere sopra cenere braciata, tramenandoli di tratto in tratto acciò non si appicchino al fondo. Al punto di servirli, unitevi il sugo di mezzo limone, e porgeteli sul piatto attorniati di crostoni di mollica di pane fritta al burro.

§ 96. **Zuccotti farsiti alla cuciniera**
(Courges farcies à la cuisinière).

Raschiate 24 zuccotti piccoli, tagliatene l'estremità, e con un cannello a colonna levategli il mollo interno, dategli una ebollizione nell'acqua, e freddi, riempiteli di farsa a quenelle di pollo, ponete le une vicine alle altre in una tegghia unta

di burro, con tre bicchieri di sugo, fateli cuocere dolcemente o al forno o sopra ceneri caldi, con delle brace sopra il coperto. Serviteli in corona con un po' di sugo concentrato.

§ 97. **Zuccotti farsiti alla milanese** (Courges farcies à la milanaise).

Scegliete otto piccoli zuccotti della medesima grossezza, raschiateli e fendeteli in due, attorniando l'estremità del molliccio interno colla punta di un coltellino. Gettateli nell'acqua bollente, e sobbolliti due minuti, sgocciolateli, lasciandoli raffreddare. Con un cucchiale da bocca leverete allora il molliccio interno, ponendoli in bell'ordine iu una tegghia spalmata di burro. Spremete la mollica in un tovagliolo, indi trituratela bene. Fate soffriggere in una cazzeruola 56 grammi di burro con una mezza cipollina triturata, e tosto che comincierà a colorirsi, unitevi il molliccio dei zuccotti, rivolgendolo di tratto in tratto sinchè siasi del tutto asciugato; allora vi farete sciogliere un mestoletto di farina, ammollandola con due bicchieri di crema, tramenatela continuamente, facendola sobbollire per cinque minuti. Ritirate la cazzeruola dal fuoco, aggiungetevi un pugnetto di formaggio grattuggiato, quattro amaretti pestati, quattro tuorli d'uova, un pochettino di noce moscata e del sale; indi vergate due chiari d'uova a neve consistente, amalgamandoli nel composto. Spolverizzati con un po' di sale i zuccotti, riempiteli colla suddetta composizione, versando un mezzo bicchiere di latte nella tegghia. Fateli cuocere in forno moderato, e coperti di un bel colore, serviteli su di un piatto in corona aspersi di un po' di sugo concentrato. Invece di questa composizione, si possono riempire anche con della farsa cotta (vedi cap. II).

§ 98. **Zuccotti fritti al burro** (Courges frites au beurre).

Raschiate due o tre zuccotti, tagliateli a fette rotonde, involgeteli nell'uovo sbattuto, indi nella farina, e fateli friggere in tegghia con un pezzo di burro; colorite che siano d'ambi i lati, salateli e seminatevi sopra un pizzico di prezzemolo triturato, fateli saltellare alcuni minuti, poscia serviteli fumanti.

§ 99. **Zuccotti a crosta** (Courges au gratin).

Raschiate una dozzina di zuccotti, tagliateli a dadicciuoli, in seguito, ponete in una cazzeruola 110 grammi di burro con

un mezzo scalogno triturato, fatelo soffriggere finchè comincierà a prendere colore: allora vi porrete i zuccotti, mettendo la cazzeruola su di un fuoco dolce, rivolgendoli di tratto in tratto finchè si sarà asciutta la loro umidità. Aggiungetevi allora un mestoletto di farina, diluendola con due bicchieri di crema. Salateli ed unitevi uno scrupolo di noce moscata, tramenando il tutto sino a perfetta ebollizione, ritirate la cazzeruola e fate sciogliere quattro tuorli d'uova nella composizione. Bisuntate di burro una tegghia a crosta (*au gratin*). imboraggiatela di pane grattuggiato, versatevi il composto, seminandovi sopra un pugillo di pane grattuggiato. Dopo cinque minuti, ponete la tegghia in forno a calor dolce e coperta di un biondo colore, servitela su di un piatto con tovagliolo. Vi si può aggiungere anche un po' di formaggio lodigiano grattuggiato.

§ 100. **Delle melanzane** (Des aubergines).

Questo ortaggio è ordinariissimo e poco usato dai palati fini per il suo gusto insipidissimo, e da diversi vien giudicato perfino essere insalubre.

§ 101. **Melanzane alla contadina** (Aubergines à la paysanne).

Pelate una dozzina di melanzane, tagliatele a quadrettini, indi ponetele in un tegame, nel quale avrete fatto soffriggere per un minuto 84 grammi di burro, 56 di olio, un pugillo di prezzemolo triturato con tre spicchi d'aglio e due acciughe rinette dalle spine; rivolgetele di tratto in tratto per otto minuti, indi spolverizzate di un pizzico di farina, con un pochettino di spezie, ammollatele con un mestoletto di brodo. Coprite la cazzeruola e fatela cuocere a lentissimo fuoco sinchè sieno tenere al tatto; indi versatele su di un piatto e servitele.

§ 102. **Melanzane farsite** (Aubergines farcies).

Pelate sei melanzane, fendete ciascuna in due, e con un cucchiale da bocca sopprimetene il molliccio interno; poscia fatele sobbollire per dodici minuti nell'acqua, sgocciolatele e collocatele in una tegghia spalmata di un po' di burro. Fate una farsa con 110 grammi di funghi freschi e tre acciughe rinette dalle spine e triturate; fateli soffriggere un minuto in cazzeruola con 56 grammi di olio e 84 di burro; unitevi un

pugnetto di pane grattuggiato, un pizzico di prezzemolo triturato con sale, uno scrupolo di pepe e mezzo bicchiere di brodo; tramenate bene il tutto, indi riempitene le melanzane. Fatele cuocere in forno moderato, facendo prendere loro un po' di colore. Servitele inaffiate di un po' di sugo ristretto.

§ 103. **Melanzane alla marinaja** (Aubergines à la matelotte).

Si allestiscono come i zuccotti alla marinaja.

§ 104. **Del sedano** (Du céleri).

Questo ortaggio è salubre, sebbene un po' riscaldante. Quando è bianco e tenero si mangia volontieri crudo con olio, pepe e sale. Si allestisce anche cotto colle seguenti preparazioni.

§ 105. **Piattellino di sedano** (Hors d'œuvre de céleri).

Spogliati dalle coste verdi due grossi sedani, recideteli alla parte superiore, lasciandoli lunghi 15 centimetri circa, soprimetene la pellicola del torso, facendovi un taglio in croce; indi sguazzateli nell'acqua e sgocciolateli. Serviteli sopra un piatto asciutti, facendo passare l'oliera.

§ 106. **Sedano in vellutata, in salsa spagnuola ed al sugo** (Céleri en velouté, en sauce espagnole et au jus).

Allestite mezza dozzina di sedani come i precedenti di dodici centimetri di lunghezza, lavateli e fateli cuocere in cazzeruola con acqua bollente ed una noce di burro, e tosto che saranno teneri al tatto, levateli e rinfrescateli, adagiandoli su di un lino a sgocciolare. Ponete in tegghia una mestolata di vellutata o spagnuola o sugo, facendo ridurre la salsa a metà; in seguito deponetevi i sedani a sobbollire per dieci minuti circa. Collocateli poscia sopra il piatto, versandovi anche il loro sapore ben ristretto. Se per caso i sedani fossero troppo grossi, allora li fenderete in due nella loro lunghezza.

§ 107. **Sedano alla parmigiana** (Céleri au parmesan).

Lessati i sedani come si disse nel precedente paragrafo, spolverizzateli di formaggio grattuggiato con un pochettino di cannella in polvere e sale. Indi, spalmato in tegghia un pezzetto di burro, disponetevi sopra i sedani, coprendoli con

un tondo di carta butirrata. Collocate la tegghia su ceneri braciate, appoggiandovi sopra il coperto con poche braci, e fatti soffriggere per dieci minuti circa, serviteli sul piatto aspersi di burro, e di un cucchialetto di sugo concentrato.

§ 108. **Sedano d'Inspruk** (Céleri d'Inspruk).

Questa specie di sedano è molto differente dal precedente. Esso ha un grosso torso di forma oblunga. Si fa bislessare finchè sia tenero al tatto; indi pelato ed affettato, si allestisce come si disse nei precedenti paragrafi.

§ 109. **Delle carote** (Des carottes).

Le diverse specie di questo legume sono quasi tutte di un sapore un po' zuccherino. È rinfrescante e salubre, e viene spesse volte adoperato anche per correggere diverse composizioni di vivande. Esso è preferito quando sia di tenera età.

§ 110. **Carote alla pollastrina** (Carottes à la poulette).

Attorniate con un coltellino ventiquattro tenere carotoline corte, lavatele ed asciugatele; indi messo un pezzettino di burro in cazzeruola, unite le carotoline e fatele saltellare per due minuti, ammollandole con una mezza mestolata di vellutata. In mancanza di questa, gettate un pugillo di farina sopra le carote, bagnandole con un mezzo mestolo di brodo; aggiungendo poi uno scrupolo di zuccaro, un pugillo di prezzemolo triturato ed un pochettino di noce moscata raschiata. Coprite la cazzeruola e fatela sobbollire finchè le carotoline trovinsi tenere al tatto. Ritiratele in seguito dal fuoco, correggetele di sale, e fatevi disciogliere due tuorli d'uova col sugo di mezzo limone, indi tramenatele sul fornello onde far legare le uova senza lasciarle bollire. Servitele su di un piatto attorniato di crostoni di pane fritti al burro.

§ 111. **Carote all'inglese** (Carottes à l'anglaise).

Raschiate una mezza dozzina di grosse carote, fatene tante fette in forma di cinque centesimi di 5 millimetri di spessezza. Fatele bollire nell'acqua per tre minuti e sgocciolatele. In seguito ponete un pezzetto di burro in cazzeruola con due bicchieri di brodo, uno scrupolo di zuccaro ed un

pochettino di sale. Immergetevi le carote, copritele e sobbollitele, finchè abbiano compito la loro cottura. Quindi leverete la cazzeruola dal fuoco, facendo disciogliere nelle carote 28 grammi di burro crudo con mezzo bicchiere di crema spessa, tramenando il tutto senza lasciar bollire. Versatele poscia sopra un piatto guernito di fette di pane fritto nel burro e glassato.

§ 112. **Lattata di carote** (Purée de carottes).

Forbite e lavate dodici carote, tagliatele a fette, indi fatele saltellare per un istante in cazzeruola con 56 grammi di burro, spargendovi sopra un pugillo di farina ed ammollandole con una mestolata di *consommé:* copritele e fatele cuocere, riducendole asciutte. Quindi le farete passare per lo staccio, ponendo poi questa *purée* in una cazzeruola. Cinque minuti prima di servirle, vi amalgamerete un buon bicchiere di crema doppia con uno scrupolo di zuccaro e del sale, se fa d' uopo. Tramenatela bene, senza però lasciarla bollire. Ve ne servirete per guernizioni di carni e di salumi.

§ 113. **Cipolle farsite** (Oignons farcis).

Prendete sei grosse cipolle, soppprimetene la buccia senza guastarle; indi recidete un centimetro di estremità e fatele bollire in due litri d'acqua per cinque minuti; poi, sgocciolate e rinfrescate, appuntate a ciascuna l'estremità del dito alla parte della radice, facendo uscire dall'altra parte le sfoglie di cipolla intere. Spalmate intanto una tortiera con un pezzetto di burro, appoggiandovi sopra le sfoglie più belle. Le altre le triturerete ben fine, e le sgocciolerete in una salvietta, indi le farete soffriggere con 56 grammi di burro, finchè comincieranno a colorirsi. Allora aggiungetevi un mestoletto di farina, tramenatela ed ammollatela con tre bicchieri di latte, mescendola sino a perfetta ebollizione, finchè ne riesca una specie di poltiglia piuttosto addensata; unitevi 114 grammi di formaggio lodigiano con un pugnetto di mollica di pane grattuggiato, un pochettino di spezie, sale, due mostazzini pestati e tre tuorli d'uova; indi manipolate bene il tutto col cucchiale, riempitene in seguito le cipolle, e versando un po' di sugo nella tortiera, fatele cuocere in forno moderato finchè si saranno abbronzate. Servitele su di un piatto in corona asperse di un pochettino di sugo.

§ 114. **Cipolle in insalata** (Oignons en salade).

Si fa cuocere quella quantità di cipolle che abbisogna o nel forno o sotto la cenere braciata: indi si forbiscono, e tagliate a pezzetti si allestiscono in terrina con olio, aceto, sale, pepe ed un pochettino di prezzemolo triturato, e si servono tanto calde che fredde. Tanto questo come il cibo precedente sono affatto casalinghi.

§ 115. **Dei porri** (Des poireaux).

I porri quando sono grossi, si forbiscono della prima pellicola, sopprimendone la parte verde, e tagliandoli tutti della medesima lunghezza. Indi si fanno cuocere nell'acqua e sale, e sgocciolati, si preparano in cazzeruola con un pezzo di burro, spolverizzandoli di formaggio lodigiano grattuggiato con un pochettino di spezie. Si coprono poscia di un tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto; si fanno soffriggere per quindici minuti su di un lento fuoco, indi si servono. Vengono preparati anche cotti nel sugo.

§ 116. **Dei fagiuoli bianchi** (Des haricots blancs).

Fra le variate qualità di fagiuoli bianchi la migliore è quella che dicesi dell'aquila e grossi di Spagna. — Dopo averli cotti lessati nell'acqua, si sgocciolano in un crivello, indi si pongono in cazzeruola con una mestolata di sugo stuffato o vellutata (vedi nel cap. II), sobbollendoli per un quarto d'ora; indi vi si unisce un pochettino di pepe e di prezzemolo triturato. Vengono impiegati più per guernitura che per piatto. — Parimenti si allestiscono in insalata con olio, aceto, sale, pepe, un pochettino di cipolla con uno spicchio d'aglio e prezzemolo triturati.

Anche questo è un genere molto casalingo. Nelle buone cucine i fagiuoli si adoperano generalmente a fare delle *purée,* e qualche volta per minestra.

§ 117. **Delle costole di bietola** (Des côtes de bette).

Si apprestano comunemente le coste di biettola quando sono grosse. Allora si spogliano dalle foglie verdi, indi si forbiscono con un coltellino, sopprimendone l'estremità, si lavano e si fanno cuocere come il cardo (vedi sopra).

§ 118. **Delle erbe fine** (Des herbes fines).

Una delle principali osservazioni nella cucina dee portarsi a discernere le varie qualità di erbe che si adottano, potendo molte volte da inesatte cognizioni in questa partita dipendere di profumare eccessivamente le carni o le farse, od anche di recare non indifferenti pregiudizii alla salute. Le erbe da me adottate sono il prezzemolo, il cerfoglio, il crescione, la salvia, il rosmarino, il lauro, la serpentaria, il timo, il basilico, la maggiorana, il melilotto e la menta. — Il prezzemolo è il più comune, e vien adoperato in tantissime vivande. In alcune serve d'abbellimento, in altre serve ad avvivarne la sapidezza. — Il crescione serve generalmente per guernizione agli arrosti, macerato con olio, sale ed aceto. — Il cerfoglio ha un gusto piuttosto acuto, e resta corretto quando è mischiato con altre insalate. — La salvia ed il rosmarino amendue si dovranno adoperare in piccola dose, atteso che hanno un sapore acutissimo. — Il lauro, la serpentaria, il timo, il basilico, la maggiorana ed il melilotto sono tutte erbe di un sapore aromatico e caloroso; una sola foglia messa in un intinto, subito gli comunica il suo sapore. — Quanto alla menta, essendo acutissima di sapore, viene adoperata in pochissime vivande.

Nell'inverno non sarà molto facile aver queste erbe aromatiche; sicchè si faranno seccare al sole nella loro stagione, indi si porranno in sacchetti di carta in luogo asciutto, adoperandole al bisogno.

§ 119. **Della boraggine, della bietola e del luppolo**
(De la bourache, de la bette et de l'houblon).

Questi erbaggi sono di lor natura rinfrescantissimi. — Dopo averli ben forbiti e lavati, si tagliano e si allestiscono generalmente per le zuppe. Il luppolo poi, quando è tenerello, si appresta benissimo come lo sparago al burro, e si fanno anche passare cotti ed asciutti per lo staccio, allestendoli come gli spinaci.

§ 120. **Dell'aglio e dello scalogno** (De l'ail et de l'échalotte).

Molti non amano l'aglio nelle diverse vivande ove viene adoperato. Vi si supplirà collo scalogno, che è come una specie di cipollina che trae un gusto d'aglio cipollesco, ed ha i suoi spicchi come l'aglio. Sarà bene però in certe vivande

di scottarlo onde levar parte della sua forza. L'aglio poi, che è di un gusto risentito, deve sempre adoperarsi con moderatezza.

§ 121. **Della lattuga** (De la laitue).

Il miglior modo di allestire la lattuga è di servirsene per insalata, quantunque si ammanisca anche cotta in varie guise. Fra le diverse specie di lattughe, le ottime sono le romane e le cappucce, le quali sono fronzute.

§ 122. **Lattughe al sugo** (Laitues au jus).

Prendete ventiquattro grosse lattughe fronzute, sopprimetene le prime foglie ed il torso esterno; indi allargate le foglie, sguazzatele nell'acqua fresca onde toglierne la terra. Preparate una pentola d'acqua al fuoco, e quando bollirà, gettatevi le lattughe a bollire per sei minuti, sgocciolatele e rinfrescatele. In seguito asciugatele, ponendole allargate su di un lino e condendole di un po' di sale, di pepe e di formaggio lodigiano grattuggiato. Infondete quindi in un tegame otto sottili fette di lardo e tre di presciutto, con 56 grammi di burro, appoggiandovi sopra in bell'ordine le lattughe, a ciascuna delle quali avrete fatto una semplice legatura con del filo onde tenerle unite: ammollatele con una mestolata di buon sugo, copritele con un tondo di carta butirrata, facendole cuocere in forno moderato per un'oretta, ovvero le porrete sopra un lentissimo fuoco con sopra il piatto, frammezzate di un crostone di pane fritto al burro. Fate ridurre un po' di salsa italiana e versatela lor sopra, ovvero copritele con un po' di *béchemelle* liquida (vedi cap. II).

§ 123. **Lattughe farsite** (Laitues farcies).

Non differiscono dalle precedenti: solo porrete nel mezzo di ciascuna un mezz'uovo di farsa cotta, proseguendo la stessa operazione.

§ 124. **Della tomatica** (De la pomme d'amour).

Il buon sapore acidetto della tomatica, nonchè il suo bel colore, quando è ben maturo, fa che venga usato volontieri con carni lessate, e si adopera con effetto in diverse salse (vedi salsa tomatiche, cap. II).

§ 125. Tomatiche alla marsigliese
(Pommes d'amour à la marseillaise).

Spartite da fianco otto belle tomatiche, con un cucchiale da bocca levatene i semi. Indi triturate quattro acciughe rinette dalle spine con tre spicchi di scalogno od aglio ed un pugillo di prezzemolo, unitevi poi una buona manata di pane grattuggiato, con un poco di spezie e sale, mescolando il tutto assieme. Quindi ponete un po' di questo composto sopra ogni tomatica, collocandole in bell'ordine in tegghia, ed inaffiate il pane con un po' d'olio d'ulivo o del burro fuso, versando una mezza cucchialata di sugo o brodo nella tegghia. Fatele cuocere in forno moderato per tre quarti d'ora circa, finchè siano tinte di un bel colore. Servitele in corona su di un piatto con un po' di salsa italiana ridotta.

§ 126. Conserva di pomi d'oro nelle bottiglie
(Conserve de pomme d'amour dans le bouteilles).

In due maniere ponnosi conservare le tomatiche nelle bottiglie. La prima è questa. Presa quella quantità di tomatiche ben mature che vi necessita, fendetele in due e premetele onde estrarne bene l'acqua, indi tagliuzzatele e subito riempitene delle bottiglie, turandole a macchina e legando il turacciolo, facendovi un laccio in croce; indi, disponetele in piedi in un gran recipiente che arrivi al collo, e frammezzate di paglia o strofinacci onde non si dibattano le une contro le altre sicchè potrebbero spezzarsi; riempite il recipiente d'acqua, ed appena sarà in ebollizione, ritirate il recipiente sull'angolo del fornello, lasciandole bollire chetamente per quaranta minuti; indi ritiratele, lasciandole venir fredde nella loro acqua. — La seconda maniera è questa: Dopo aver spezzate le tomatiche, ponetele a bollire in un recipiente per quattordici minuti circa, e con una spatola mescolatele acciò non si appicchino nel fondo del recipiente stesso. Indi fatele colare sopra un grosso staccio, passandovi la sola polpa, la quale vi darà una specie di *purée* spessa, e lasciatela venir fredda. Imbottigliatela e turatele a macchina, legandole come sopra; quindi fattele bollire per trenta minuti circa, adoperando le stesse regole ora indicate. Si riduce anche questa *purée* sopra il fuoco, facendone bene asciugare la sua umidità; indi la si depone in un vaso, coprendola, quando è raffreddata, con tre dita di strutto. È da osservarsi che le tomatiche se sa-

ranno colte ben mature ed imbottigliate il giorno stesso, non saranno fermentate e conserveranno il loro gusto naturale.

§ 127. **Conserva di tomatiche della povera donna**
(Conserve de pommes d'amour de la pauvre femme).

Fate bollire in tre litri e mezzo d'acqua quattro grosse manate di sale e lasciatela raffreddare. In seguito collocate in un vaso delle tomatiche non troppo mature, copritele con detta salamoja, versandovi sopra due dita di olio o grasso fuso, conservandole in luogo fresco. Volendo al bisogno servirsene, immergetele prima per un'ora nell'acqua tiepida.

§ 128. **Del fungo** (Du champignon).

Questo è un cibo alquanto pesante e caloroso, ma generalmente gradito. Avvertasi che non abbiano i funghi magagna veruna e siano côlti in giornata. Ma ciò che più importa è saper discernere le specie di funghi sane dalle velenose. Quando non abbiate altri mezzi per distinguerle, servitevi delle seguenti norme. Saranno specie nocive 1.° se pelato e tagliato in due il fungo, la parte tagliata dopo due minuti divenga nera; 2.° se gettandovi un pezzo d'argento nell'atto che cuociono, questo si annerisca; 3.° se unendovi un po' di prezzemolo fresco, questo dopo due minuti diverrà giallo.

§ 129. **Funghi all'italiana** (Champignons à l'italienne).

Pelate un chilogramma e 500 grammi di bei funghi bianchi, lavateli con acqua tiepida, indi asciugateli e tagliateli a sottili fette. Quindi messo in una cazzeruola 110 grammi di burro, 28 grammi d'olio d'ulivo, due acciughe rinette dalle spine e triturate con due spicchi d'aglio o scalogno, soffritte che sien un istante, gettatevi i funghi col sugo di un limone, sale, uno scrupolo di pepe e mezzo bicchiere di brodo. Coprite la cazzeruola, sobbollendola su di un lento fuoco, mescolando i funghi di tratto in tratto con un mestoletto di legno, e dopo un quarticello d'ora di ebollizione, unitevi un pizzico di prezzemolo con una piccola foglia di menta triturati, e correggeteli di sale. Indi serviteli sopra di un piatto attorniati di alcuni crostoni di pane fritto nel burro e glassati.

§ 130. **Teste o capelle di funghi all'inglese** (Têtes de champignons à l'anglaise).

Levate la pelle a sei grosse teste di funghi bianchi, incidendole leggermente colla punta di un coltello, indi ponetele a macerare per un'oretta in terrina con olio, il sugo di un limone od agresto, sale, uno scrupolo di pepe, ed un ramicello di prezzemolo; quindi spolverizzatele leggermente di pane, assettandole sulla graticola con lentissimo fuoco, rivolgendole diverse volte, e dopo diciotto minuti circa di cottura, servitele in corona, versandovi sopra una maggiordomo calda (vedi nel cap. II, § 56).

§ 131. **Teste o capelle di funghi in tegghia alla lombarda** (Têtes de champignons à la lombarde).

Forbite sei grosse teste di funghi bianchi, indi fattene delle sottili fette nella loro larghezza, immergetele nell'uovo sbattuto, poscia involgetele nella farina, ponendole in una tegghia sopra 110 grammi di burro fuso. Collocate la tegghia su di un fuoco moderato, e tosto che saranno tinte di un biondo colore da una parte, rivolgetele dall'altra, salatele, e dopo due minuti unitevi un pizzico di prezzemolo triturato con un mezzo spicchio d'aglio; saltellatele e servitele sopra un piatto in corona, asperse di un po' del loro untume, servendo del limone a parte.

§ 132. **Funghi fritti** (Champignons frits).

Salate d'ambe le parti otto teste o capelle di funghi ben forbite, e dopo cinque minuti asciugatele con salvietta; indi tagliatele in due, infarinatele e gettatele nella frittura bollente (vedi cap. II, § 119). Coperte che siano di un bel colore, sgocciolatele e recatele su di un piatto con salvietta, guarnendole di prezzemolo fritto intiero e servendo del limone a parte.

§ 133. **Funghi a crosta** (Champignons en croûte).

Dopo aver ben pelati e forbiti una ventina di funghi mezzani, tagliateli a dadicciuoli; indi poneteli in cazzeruola con mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto di *consommé*, 56 grammi di burro, sale, una cipolla intera ed un pizzico di spezie aromatizzate; copriteli e fateli sobbollire per venti

minuti. Intanto fate sciogliere tre tuorli d'uova con 28 grammi di burro fuso, un pizzico di prezzemolo triturato ed il sugo di un limone. Preparate pure otto panetti rotondi di semola, fendeteli ciascuno in due da un lato, sopprimetene la mollica e spalmate l'interno con un po' di burro. Assettateli quindi sulla gratella, rivolgendoli di tratto in tratto acciò non prendano dell'arsiccio. Indi unite i tuorli d'uova nei funghi, mescolateli senza lasciarli bollire, e farsitene panicelli. Serviteli fumanti.

§ 134. **Funghi alla borghese** (Champignons à la bourgeoise).

Forbite 660 grammi di funghi, tagliateli a sottili fette; indi messo 84 grammi di burro e 28 grammi di olio in tegghia, soffriggetevi i suddetti funghi, saltellateli, unitevi un po' di sale, pepe, e dopo dieci minuti seminatevi un pugillo di prezzemolo triturato con due spicchi d'aglio; indi serviteli con del limone a parte.

§ 135. **Funghi alla crema** (Champignons à la crême).

Pelate e ben forbite dieci belle teste di funghi, ponetele in tegame intiere con due bicchieri di crema fresca, un pizzico di sale, una mezza cipollina e due fronde di prezzemolo legate. Fatele sobbollire per mezz'ora circa, e recatele sovra il piatto asciutte. Indi disciolti in terrina tre tuorli d'uova con 28 grammi di burro, uno scrupolo di noce moscata raschiata ed un pizzico di prezzemolo triturato, amalgamateli nella crema, tramenandola senza lasciarla bollire e versandola sopra le capelle. È piatto prelibato.

§ 136. **Croquis di funghi** (Croquettes de champignons).

Tagliate a dadini sei teste di funghi ben forbite, indi fatele soffriggere in cazzeruola con 56 grammi di burro per tre minuti, versandovi sopra tre bicchieri di *béchemelle* magra (vedi nel cap. II): unitevi tre tuorli d'uova cotti duri e tagliuzzati, uno scrupolo di noce moscata, un po' di sale ed un pugnetto di formaggio grattuggiato: sobbollite il tutto per otto minuti, tramenandolo di tratto in tratto. In seguito ritirata la cazzeruola dal fuoco, amalgamatevi due tuorli d'uova crudi e versatela in un piatto a raffreddarsi. Fatene poi delle pallottoline e compite il resto come si è detto degli altri croquis.

§ 137. Teste di funghi rossi alla graticola
(Têtes de champignons rouges à la grille).

Levate la sottil buccia a otto teste di funghi rossi, forbitele con una salvietta, quindi ponetele in una terrina con olio, pepe, sale ed un pizzico di prezzemolo triturato: esponetele sulla gratella sopra ceneri braciate, rivoltandole e bisuntandole, e dopo dieci minuti servitele fumanti, versandovi sopra due cucchiai da bocca di olio sbattuto col sugo di un po' di limone.

§ 138. Teste di funghi rossi alla chapsal
(Têtes de champignons rouges à la chapsal).

Soppressa la pellicola a dieci teste di funghi rossi e ben forbite che siano, le porrete allargate in una tegghia, nella quale avrete messo un mezzo bicchiere abbondante di olio, seminandovi sopra un triturato di due acciughe forbite, un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio d' aglio con un po' di sale e di pepe, versando poscia nella tegghia una mezza bottiglia di vino bianco. Copritele con un foglio di carta arrotondata e bisuntata d'olio. Collocatele poscia in forno caldetto per venti minuti circa, o con cenere braciata sotto la tegghia e sopra il coperto. Ammanieratele sul piatto in corona; poscia, digrassato il loro fondo ed unito loro il sugo di mezzo limone, riducetelo ben ristretto, indi velatene i funghi, servendoli fumanti.

§ 139. Metodo di conservare i funghi
(Moyen de conserver les champignons).

Pelati e ben forbiti de' funghi bianchi, affettateli sottilmente e poneteli in una cazzeruola sopra un pezzetto di burro fuso (114 grammi per ogni 2 chilogrammi di funghi) con un mezzo bicchiere di vino bianco, il sugo di uno o due limoni e del sale. Poneteli su di un lento fuoco, rivolgendoli di tratto in tratto finchè il liquido siasi ridotto a siroppo, lasciandoli quivi a raffreddare. Poneteli in seguito in iscatole di latta inglese fatte per tal uso, facendone saldare bene il coperto. Quindi deposte in un recipiente ben coperto d'acqua con sopra qualche peso, fatele bollire dolcemente per una buon'ora, lasciandole poi raffreddare nell'acqua stessa. Asciugatele, incatramate le saldature per maggior sicurezza, conservatele poi in luogo fresco ed asciutto. Un altro

metodo è, prendere dei funghi non troppo grossi, farli bollire in acqua e sale, sgocciolarli su di un tovagliolo, riempire dei barattoli di latta, coprendoli con acqua fredda di già bollita, sale, sugo di limone ed uno scrupolo di allume di roccia in polvere, e ben saldati, seguite la regola come sopra.

§ 140. Conservazione dei funghi in salamoja (Conservation des champignons en saumure).

Forbiti come sopra 5 chilogrammi di bei funghi bianchi, distaccatene il gambo, indi gettateli nuotanti in un recipiente d' acqua bollente con un po' di aceto ed una manata di sale. Dopo dieci minuti d'ebollizione, sgocciolateli ed allargateli su di un lino a lasciarli venir freddi, collocandoli quindi in un grosso vaso. Fate una salamoja con 5 litri di acqua, un chilogrammo di sale ed un bicchiere d'aceto, e fredda che sia, versatela sopra i funghi; indi disponetevi dei ramicelli di vimini in maniera di tenere i funghi sotto la salamoja; poi copriteli con dello strutto tiepido od olio a due dita circa d'altezza. Quando ve ne vorrete servire, le terrete immerse per due ore nell'acqua tiepida.

§ 141. Funghetti al corbuglione (Campignons au court-bouillon).

Procuratevi 3 chilogrammi e mezzo di funghetti, raschiatene e mondatene il gambo senza levare la pelle della testa e forbiteli leggermente con un lino. Messo in seguito in cazzeruola un litro d'acqua ed altrettanto d'aceto, con un po' di sale, quando sia bollente, gettatevi i funghetti, schiumateli e sobbolliteli per sei minuti, indi sgocciolateli. Intanto fate sciogliere in cazzeruola 224 grammi di olio finissimo con 4 acciughe forbite e triturate, versatevi i funghetti con un pugillo di sale, fateli saltellare su fuoco dolce per cinque minuti, indi ammollateli con un litro d'aceto forte e mezzo litro di vino bianco, unendovi 12 grani di pepe intiero, tre spicchi d'aglio, otto chiovi di garofano, una fronda per sorte di timo, basilico e maggiorana, il tutto messo in un sacchettino di tela e legato. Sobbolliteli per mezz'ora, quindi versateli in un recipiente di terra a venir freddi. Riempitene in seguito dei piccoli vasi di cristallo o di stoviglia coperti del lorointinto, e mettendo in ciascuno una fronda di serpentaria. Nel caso che l'intinto non fosse sufficiente, vi porrete dell'aceto. In seguito copriteli con per gamena legata al collo delvaso. Essi sono eccellenti con carni lessate e per guerniture.

§ 142. **Conservazione dei funghi secchi**
(Conservation de champignons secs).

Pelati e mondati i funghi, affettateli ed allargateli sopra delle asse, facendoli seccar bene al sole, indi deponeteli in sacchetti di carta, tenendoli appesi in luogo asciutto. Le spugnuole, dopo averne forbito il gambo, infilatele coll'ago, appendetele al sole, e quando saranno ben secche, conservatele in sacchetti come sopra. Quando i funghi si vorranno adoperare, s'immergano dapprima nell'acqua tiepida.

§ 143. **Delle spugnuole** (Des morilles).

Le spugnuole sono le ben venute in primavera. La prima cosa si è di saperle ben lavare, sguazzandole in diverse acque onde sopprimerne bene la sabbia. Indi si allestiscono come i funghi all'italiana, a crosta, o messe in un tegamino con un po' di salsa vellutata a sobbollire per dodici minuti, e legate poscia con qualche tuorlo d'uovo, il sugo di un po' di limone ed un pochettino di prezzemolo triturato.

§ 144. **Dei tartufi** (De la truffe).

È un tubercolo vegetale di primo ordine per il suo grato profumo che lo rende assai saporito, e quantunque un po' eccitante, fortifica lo stomaco. — Due sono le qualità, cioè la bianca e la macchiata nera. Quanto alla prima, i tartufi migliori sono quelli che ci provengono dal Piemonte. Della seconda ne abbiamo di diversi gusti; ma i migliori sono quelli romani. Essi servono anche a guernire ed a dare il sapore ad innumerevoli piatti. Alcuni mangiano questo vegetale anche cotto incartocciato in carta bagnata sotto la cenere braciata.

§ 145. **Tartufi in insalata** (Truffes en salade).

Per insalata si farà uso di grossi tartufi bianchi. La maniera di servirli è questa: dopo di averli ben spazzolati ed asciugati, affettateli col *tagliatartufi* su di un piatto con salvietta al punto di recarli in tavola, onde possa godersene tutto il grato profumo, servendo a parte una salsa fatta in questa guisa. Fate disciogliere in una terrina due acciughe rinette dalle spine, triturate con uno spicchio d'aglio e passate allo staccio col sugo di un limone, uno scrupolo di pepe e del sale; mescolatevi mezzo bicchiere d'olio finissimo, e versate il tutto nella salsiera. Servite anche del limone a parte.

§ 146. Tartufi bianchi o neri all'italiana
(Truffes blanches ou noires à l'italienne).

Dopo aver immersi nell'acqua e bene spazzolati 800 grammi di tartufi, se sono neri, sbucciateli. Affettateli poi su un piatto; quindi mescolate 135 grammi di burro e 56 grammi d'olio d'olivo in una tegghia, con due acciughe forbite e triturate, con un pizzico di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio o scalogno; fate il tutto soffriggere per un minuto, indi gettatevi i tartufi con un pizzico di sale, e saltellati due o tre volte, rovesciateli sopra un piatto, circondati di crostoni di pane fritto al burro e glassati, facendovi sgocciolare sopra due cucchiai da bocca di sugo concentrato. Serviteli fumanti con del limone a parte.

§ 147. Fonduta alla piemontese (Fondure à la piémontaise).

Tagliate 170 grammi di fontina grassa (specie di formaggio dolcissimo) a dadicciuoli, immergetela nell'acqua fresca per mezz'ora, indi ponetela in cazzeruola asciutta con 56 grammi di burro e mezzo bicchiere di acqua o latte; tramenate il tutto con mestoletto di legno in maniera di far disciogliere la fontina, e tosto che si sarà liquefatta, legatela con quattro tuorli d'uova, mescolandoli bene, onde formare un sol corpo senza lasciarli bollire. Se la fonduta è ben fatta, alzandone un po' col mestoletto la deve scorrere liberamente senza fare alcun filo. Che se ciò accadesse, allora si spruzzerà la fonduta con qualche gocciola d'acqua, aggiungandovi 14 grammi di burro. Amalgamatela e versatela in un piatto fonduto, affettandovi sopra due bei tartufi bianchi, e servendola ben calda. È piatto assai aggradito dai subalpini.

§ 148. Tartufi al corbuglione od al vino di Champagne
(Truffes au court-bouillon ou au vin de Champagne).

Immergete nell'acqua una dozzina di grossi tartufi, e spazzolateli bene. Fate soffriggere per due minuti in cazzeruola un pezzetto di burro con tre fette di cipolla, una carota, una fronda per sorta di timo e basilico; ammollate il tutto con un litro di vino bianco, tre chiovi di garofano, una foglia di lauro, un po' di sale e un pugillo di prezzemolo intero. Sobbollite per un'oretta, indi passatelo per lo staccio in un'altra cazzeruola, nella quale deporrete i tartufi, coprendoli con un

tondo di carta butirrata. Fateli cuocere per mezz'ora circa e poneteli bollenti frammezzo un tovagliuolo sopra un piatto.

Volendoli poi cuocere al vino di Champagne, invece del corbuglione, adoperate una bottiglia di Champagne ed un pizzico di sale: fateli cuocere e serviteli come sopra. Si servono pure fredde, messe in piramide su di una salvietta con una salsa all'olio a parte (veggasi nel cap. II).

§ 149. **Croste di tartufi alla regina** (Croûtes de truffes à la reine).

Cuocete nel corbuglione undici bei tartufi neri rotondi di 40 millimetri di diametro (vedi il § precedente), lasciandoli in seguito raffreddare. Indi prendete ciascuno dei tartufi ed alla parte piatta internate sino alla metà del tartufo stesso un coppa-pasta rotondo di due centimetri circa di diametro; quindi, colla punta di un coltellino, fate in maniera di levarne il coperto, e con un cucchialino da legumi, sopprimetene tutta la polpa interna con precauzione di non squarciarli. Al punto di servirli, riempiteli di una guernitura alla regina, grassa o magra, aggiungendovi parte della polpa estratta, o con guernitura alla finanziera tagliata a zipollini, o con delle *purée*, di volatili o selvatici, coprendoli col loro coperto e mettendoli poscia in piramide su di un piatto con salvietta. È piatto prelibatissimo.

§ 150. **Metodo di conservare i tartufi** (Moyen de conserver les truffes).

La specie più atta alla conservazione è la nera, che è anche la più necessaria, perchè serve a marcare una quantità di piatti, come galantine, pasticci, intingoli, ecc. — Scegliete dunque quella quantità di tartufi che vorrete conservare, che siano freschi e senza magagne; indi immersi nell'acqua, spazzolateli ed asciugateli. Fateli bollire in una cazzeruola coperti di vino bianco, o meglio Marsala, per dieci minuti, e schiumati, lasciateli raffreddare. Riempite dei piccoli barattoli di latta col suo liquido, fateli saldare ermeticamente. In seguito poneteli in un recipiente, versandovi dell'acqua fresca che arrivi sino al livello dei barattoli. Ponetelo al fuoco, ed appena comincierà a bollire, ritirate il recipiente sull'angolo del fornello, e fateli bollire un'ora circa. Ritirateli poscia, lasciandoli venir freddi nell'acqua stessa, e collocateli in luogo fresco ed asciutto.

NB. Quando i barattoli saranno saldati, li immergerete uno ad uno in un recipiente di acqua fredda; se vedrete delle bol-

lichile è segno che il barattolo non è ben saldato; allora osserverete la parte, saldandola perfettamente. Questo serve di norma per tutte le altre operazioni generiche.

§ 151. **Conservazione dei tartufi secchi** (Conservation de truffes seches).

Dopo averli spazzolati ed asciugati, si affettano facendoli seccare come i funghi. In mancanza del sole si potranno seccare in una stufa di calor temperato.

§ 152. **Cocomeretti o cetriuoli all'aceto**
(Cocombres ou cornichons au vinaigre).

Procuratevi un paniere di cocomerini o cetriuoli freschi, poneteli in un sacco seminandovi sopra due o tre manate di sale, indi prendete le due estremità del sacco, facendoli scorrere a destra ed a manca in modo che i cocomerini si freghino gli uni cogli altri; quindi lasciateli per otto ore nel detto sacco, onde perdasi bene la loro umidità. In seguito, disponeteli in un vaso o tinello asciutti versandovi sopra sei litri (secondo la quantità) di aceto forte bollente; essi diverranno giallognoli. Copriteli e lasciateli in detta fusione per ventiquattro ore. All'indomani gettateli in una caldaja col loro liquido, facendoli saltellare sul fuoco di mano in mano che diverranno verdeggianti, indi sgocciolateli ed allargateli su di un tovagliolo, lasciandoli venir freddi. Riempite poscia dei vasi, ponendo in ciascuno una fronda di serpentaria e qualche spicchio d'aglio o scalogno; versatevi dell'aceto forte di vino bianco quanto basta per coprirli, indi copriteli con pergamena. Dopo un mese saranno a perfezione. Esse si affanno molto con carni lessate, per salse, per piattellini, ecc.

§ 153. **Peperoni nell'aceto** (Poivrons au vinaigre).

È un ortaggio caloroso ed assai risentito; ma macerato poi per diversi giorni nell'aceto, si corregge da sè stesso, temperandosi la sua forza mordente, e rendendosi salubre. Prendete dunque un paniere di peperoni colti freschi: sopprimetene il gambo, indi deponeteli sopra delle asse allargate, ed esponendoli per una giornata al sole onde renderli più teneri. Disponeteli quindi in un vaso o barile, coprendoli con del buon aceto; appoggiatevi un coperto che entri liberamente nel vaso o barile con sopra un peso onde tenerli ben com-

pressi. Dopo una ventina di giorni l'aceto avrà perduto il suo vigore, avendo ricevuto l'umidità dei peperoni; cosicchè sarà bene ritirarlo e metterne del nuovo, onde conservarli lungo tempo. Quando il peperone avrà ricevuto un color giallognolo, ve ne servirete. Esso si affà molto con carni lessate e per diverse salse. — Il peperone rosso, così detto pimento, è mordentissimo in gusto: si farà seccare al sole, servendosene poi al bisogno.

§ 154. **Dei capperi all'aceto** (Des câpres au vinaigre).

Procuratevi dei capperi freschi e ben mondati, immergeteli nell'acqua e sale per ventiquattro ore, sgocciolateli e versateli in vasi, coprendoli con del forte aceto, con qualche fronda di serpentaria e qualche spicchio di scalogno; indi copriteli e legateli con pergamena.

§ 155. **Delle olive** (Des olives).

Le olive che si vogliono conservare, debbono essere ben polpute e mature. Gettatele nell'acqua bollente con un pugnetto di sale, e dopo quattro minuti, sgocciolatele, allargatele sopra la tavola e lasciatele raffreddare. Indi ponetele in vasi, coprendole con una salamoja fredda fatta con acqua, sale, ed un pochettino d'aceto bollito. Si conservano anche così naturali senza farle bollire, ma sarebbero un po' tigliose. — Si servono naturali, ovvero fate girare la punta di un coltellino al contorno del nocciuolo, levando tutta la polpa intiera in forma di una vite. Immergetele nell'acqua tiepida per una mezz'ora onde dissalarle; indi servitele su di un piatto asciutte ed inaffiate di un po' d'olio amalgamato col sugo di limone. Esse si adoprano anche per diverse guerniture.

§ 156. **Miscea di legumi acetati** (Macédoine de légumes vinaigrées).

Questa miscea la si fa con ogni sorta di legumi côlti freschi, come sarebbero le carote primaverili corte, le rape, le patate, le barbabietole, levati col cucchiale a legumi, o con stampetti a decorare; i fagiuoletti verdi (cornetti), cipolline, fondi di carciofi, zucchettine, spicchi di formentonino immaturo, ecc. Si deve cuocere ogni qualità a parte, a metà cottura, in acqua bollente salata ed a fuoco forte; indi sgocciolati, lascinsi raffreddare, mettendoli in seguito a macerare in

una salamoja fatta con venti parti di acqua e quattro di sale marino per trenta ore. Si pongano poi in vasi asciutti, separando ogni qualità, mettendovi sopra qualche fronda di serpentaria con dello scalogno od aglio, e qualche chiovo di garofano; indi copransi con dell'aceto forte, e copransi parimenti i vasi con pergamena.

Le piccole tomatiche si metteranno naturali sott'aceto. Questi legumi si usano molto per antipasto, servendoli in mescolanza o separati.

§ 157. **Del kren** (Du kren).

Il kren è una radice di un sapore assai mordente, la quale lavata e ben mondata, verrà grattuggiata, indi si farà sciogliere addensata in una terrina con un po' di aceto e sale, aggiungendovi anche un pizzico di zuccaro in polvere onde correggerne la forza. Versatela in seguito nella salsiera. È eccellente per carni e pesci lessati.

§ 158. **Del ravano o rafano** (Du raifort).

Il ravano o rafano (remolaccio) dopo averlo forbito o pelato leggermente, si serve crudo intiero od affettato, condito di olio e sale. Si escluda assolutamente il cancheroso. Esso si affà molto col tonno, e con carne lessata. È appetitoso, ma pesante allo stomaco.

Per chi lo volesse rendere leggiero non ha che di grattuggiarlo e spremerlo in un tovagliolo, levandogli l'acqua, indi condizionarlo di olio, pepe e sale.

§ 159. **Delle insalate** (Des salades).

Le insalate, quantunque un po' indigeste di lor natura, sono però sempre bene accolte alla mensa, servendo a levare gli untumi del pranzo anche i più comuni, quando sia però acconciata con buoni condimenti. Essa la si compone generalmente con erbaggi o radici cotte o crude, e vi si adopera per condimento dell'olio, dell'aceto o limone e sale semplice o sciolto col tuorlo duro dell'uovo, o qualche acciuga triturata con o senza senape. Le lattughe, le cicorie, le indivie, sono in ispecie le migliori insalate crude. Si può servirsi della crema doppia invece dell'olio.

§ 160. **Insalata di cicoria, indivia e lattuga** (Salade de chicorée, d'endive et de laitue).

Ben mondata la cicoria, o sfogliata la lattuga od indivia (400 grammi), gettatela in un recipiente con abbondante acqua fresca e lavatela. In seguito posta in tovagliolo di bucato, scuotetela fortemente, e rasciugata che sia, ponetela in insalatiera. Mescete in un tondo fonduto 50 grammi d'olio d'ulivo fino, con 20 grammi circa di aceto, 3 grammi di sale, versateli sopra l'insalata, rivolgendola garbatamente con forchette di legno, onde sia acconciata ugualmente, indi servitela. Vi si può aggiugnere, per chi lo ama, un cucchialetto di senape (moutarde) od un tuorlo d'uovo cotto, o qualche alice triturata.

§ 161. **Insalata di barbabietole** (Salade de betterave).

Questa radice zuccherina deve essere di un color rosso vinario e senza fibre nella polpa. — Sceglicte due mezzane barbabietole, sopprimetene le foglie e lavatele ed asciugatele, indi immergetele nell'acquavite o spirito, e fatele cuocere nel forno sinchè siansi intenerite. Ritiratele e lasciatele raffreddare; inumiditele nuovamente di spirito e riponetele nel forno, finchè la pelle siasi increspata, senza però che si abbruci. Questo è il metodo semplicissimo onde far sviluppare la parte zuccherina, che da cibo scipito lo fa divenire salubre e perfetto. Indi posto in cazzeruola due acciughe triturate od un cucchialetto di estratto d'acciuga (*essence of anchovies*), un bicchiere di aceto, mezzo di olio, un pochettino di prezzemolo con uno spicchio d'aglio triturato, sale e pepe, fate sobbollire il tutto, versandolo in una terrina, nella quale avrete deposto le betterape mondate ed affettate. Servitele calde o fredde, come vi aggrada.

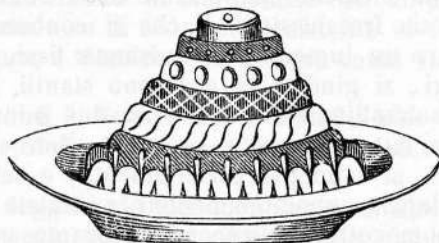
§ 162. **Insalata alla genovese** (Salade à la génoise).

Quest'insalata composta, detta dai genovesi *cappon-magro*, la si fa con ogni sorta d'ortaggi, come broccoli, fondi di carciofo, pipite d'asparagi, scorzonera, cornetti, betterape, pomi di terra, funghetti nell'aceto, ulive, uova toste, delle fette di tonno, o dei bianchetti lessati (vedi), delle acciughe, ecc.

Bislessate ogni sorta d'ortaggio nell'acqua e sale a proporzionata cottura, e sgocciolati, poneteli in terrina e macerateli con olio, aceto e sale. Indi, con quattro pani biscotti di mare

(*galette*), fateli macerare per cinque minuti in una terrina con olio, aceto ed altrettanto di vino bianco, e disponete il pane inzuppato nel fondo del piatto, indi fatene diversi suoli alternati coi suddetti legumi, come un suolo di broccoli, un altro di pomi di terra, ecc., guernendola con dei filetti di acciuga rinetti dalle spine, con dei cocomerini, ecc. Fate una salsa con un pochetto di prezzemolo, qualche foglia di serpentaria e cerfoglio, due spicchi d'aglio, cinque cetriuoli nell'aceto, il tutto triturato, facendola sciogliere in una terrina con quattro tuorli d'uovo duri, del sale, del pepe, dell'olio e dell'aceto, ed un cucchiale da bocca di senape, indi versatela in una salsiera.

§ 163. **Insalata di miscea di legumi all'italiana**
(Salade de macédoines de légumes à l'italienne).

Scegliete sei belle carote, tre rape, una betterapa e dei pomi di terra paonazzi; tagliateli in forma di stelle, di quadretti, anelli, ecc., facendoli cuocere ciascuno a proporzione della loro qualità con acqua e sale ed un pochettino d'aceto, e parimenti fate cuocere con acqua e sale un cavolo fiore o broccolo, dei cornetti, dei pisellini, sgocciolandoli su di un tovagliolo. Apparecchiate, in seguito, sei acciughe, sei uova cotte dure, e dodici cuori di lattughe cestite, il tutto ben forbito. Fate macerare per un'oretta con olio, sale, pepe ed aceto i legumi lessati, mettendo la betterapa in terrina a parte per non farne imbrattare gli altri legumi.

Ponete allora un berretto (stampo) simile al disegno frammezzo il ghiaccio, versandovi un dito abbondante di gelatina grassa, lasciatela congelare, indi appoggiatevi sopra una stella di betterapa, e con un piccol coppa-pasta della circonferenza equivalente a un pezzo di cinque centesimi, vi farete un tubo, nel quale porrete un rotondino di bianco d'uovo cotto, at-

torniandolo di filettini d'acciuga messi in bella foggia. In seguito, fate sgocciolare bene i legumi dalla maceratura onde renderli asciutti; fate un suolo con dei cavoli fiori, versandovi poscia qualche cucchialetto di gelatina, e congelata che sia, continuate la stessa operazione a vostro genio cogli altri legumi e con altra gelatina. Volendo poi mescolare fra loro i legumi, farebbero effetto di un marmorizzato. Congelato che sia, rovesciate il berretto su di una salvietta, attorniandola di una corona d'uova frammezzate di cuori di lattughe o cime d'asparagi, ovvero attorniatelo di bei crostoni di gelatina a due colori.

CAPITOLO DECIMOSECONDO.

DELL'UOVO *(DU L'OEUF)*.

L'uovo è un elemento importante della buona cucina; ma è necessario sia freschissimo. Il che si conoscerà, sperando le uova contro un lume. Se si vedranno lisci, saranno freschi: se grigi, si giudicherà che sono stantii. Avvertasi poi che l'uovo sobbollito nell'acqua per due minuti cambia il bianco in un latte leggiero e prelibato. Con cinque minuti più di cottura, si rappiglia perfettamente, e sebbene un po' pesante, si adopera opportunamente per insalate e per guerniture. Quando la cottura oltrepassi ancora tre minuti di questo tempo, l'uovo diventa un alimento pesantissimo.

§ 1. **Uova al piattellino** (Œufs au miroir).

Posto un piattellino di rame o d'argento sul fuoco con 56 grammi di burro, tosto che questo si sarà dileguato, vi deporrete sei uova; indi messo il piattellino su ceneri calde ap-

poggiatevi sopra una pala rovente, ed appena siansi sguagliate, ritirate la pala, e con un cucchiale sopprimete la schiuma nerastra; indi serviteli fumanti su di un tovagliolo.

§ 2. Uova al burro ed alle guerniture
(Œufs au beurre et aux garnitures).

Rotte sei uova su di un tondo, salatele e versatele in una tegghia, nella quale avrete fatto dileguare 84 grammi di burro. Dopo un minuto rivolgetele, e fritte ancor un istante, servitele sopra il piatto, asperse di burro. Si servono anche in corona sopra un letto di *purée* di cardi, di funghi e con ogni sorta di legumi e salse. Volendole poi fare al burro nero, allora, messe le uova sopra il piatto, fate rosolare il burro, gettatevi un grammo di foglie di prezzemolo intero, indi ammollatelo con due cucchiai da bocca d'aceto, versandolo poscia sopra le uova stesse.

§ 3. Uova alla napolitana (Œufs à la napolitaine).

Fate sciogliere 50 grammi di burro in un piatto, e posto sopra otto fettine di mozzarella, appoggiatevi sei uova e compite la cottura come sopra.

§ 4. Uova al presciutto (Œufs au jambon).

Pigliate sei o sette fette sottili di presciutto crudo, fatele soffriggere due minuti in una padella con 20 grammi di burro, indi versatele su di un piatto resistente al fuoco, ponetevi sei uova sopra, e terminate la cottura come sopra e serviteli fumanti.

§ 5. Uova affogate ai legumi o salse
(Œufs pochés aux légumes ou sauces).

Posta una tegghia al fuoco con due terzi d'acqua, un mezzo bicchiere di aceto ed un pugillo di sale, fatela bollire: indi spezzatevi uno per volta otto o dieci uova con precauzione di non romperne il giallo. Dopo tre minuti circa di ebollizione, che bastano per la loro rappigliatura, levateli con un mestolo forato, collocandoli nell'acqua fresca, indi forbiteli al contorno col coltello, ponendoli nuovamente nella loro acqua primiera. Quando saranno appena caldi, sgocciolateli su di tovagliolo, servendoli poi ben glassati sopra una *purée* di

funghi, di spinacci, di acetosa, ecc., ovvero coprendoli con salsa alle acciughe (veggasi cap. II); sobbollita con qualche fetterella di tartufo bianco, o con salsa pomi d'oro, ecc. Con ciò il piatto porterà il nome del legume di cui è guernito, come: uova affogate alla *purée* di funghi, in salsa d'acciughe, ecc. Si servono anche fredde messe in corona sopra un piatto e coperto di una salsa verde provinciale. Se poi dovranno servire per colazione ad inglesi, allora li servirete semplici sopra una fetta di pane tosto al burro.

§ 6. Uova miste al formaggio, al presciutto, ai pisellini, agli asparagi, ai funghi, ecc.

(Œufs brouillés au fromage, au jambons, aux petits pois, aux asperges, au champignons).

Poste in cazzeruola 110 grammi di burro, fatelo liquefare, unitevi otto uova con un po' di sale ed un pugillo di formaggio grattuggiato. Indi tramenatele al fuoco continuamente, sinchè siano divenute come una densa crema; versatele quindi sul piatto, attorniate di crostoni di pane in forma di turaccioli fritti al burro. Si allestiscono nella stessa maniera col presciutto, unendo alle uova un pezzetto di presciutto cotto tagliato a dadicciuoli, ovvero anche ai pisellini, alle punte d'asparagi, ai funghi, ecc., cotti come si disse per le guerniture e messi asciutti nelle uova. Volendole poi far alla crema, si unisce alle uova un mezzo bicchiere di crema. In tal modo le uova sono assai aggradite per le colazioni. Si può sopprimere il formaggio.

§ 7. Frittata (Omelette).

Rotte sei uova in una terrina, e bene sbattute con un po' di sale, un pugillo di formaggio, un gramma di erbe fine, versatele in padella nella quale avrete fatto rosolare 54 grammi di burro, e con un palettino mescolate sintanto che le uova comincino ad unirsi: allora scuotete la padella in giro, rivolgete la frittata e lasciatevela ancora qualche minuto, agitandola, e quindi fatela scorrere su di un piatto. Ovvero versate le uova sbattute nella padella, e col palettino agitatele, riunendole poscia all'orlo, saltellatele leggermente senza rivolgerle; versatele sul piatto, riunendole ai due lati. In tal modo avrà la forma di un pesce. Si sopprime il formaggio per chi non lo ama.

§ 8. Frittata al presciutto ed al salame
(Omelette au jambon ou au saucisson).

Tagliate 30 grammi di salame o presciutto a piccoli dadicciuoli, ed aggiungetelo alle uova sbattute, sopprimendone il sale; indi compite la frittata come sopra.

§ 9. Frittata alle cipolle (Omelette aux oignons).

Affettate sottilmente una cipolla, indi comprimetela onde estrarre parte della sua umidità; fatela soffriggere con 84 grammi di burro, ed appena comincierà a colorirsi, versatevi le uova sbattute, indi proseguite come sopra.

§ 10. Frittata alle spugnuole, ai funghi, alle punte d'asparagi, ai fondi di carciofo, alle erbe fine (Omelette aux morilles, aux champignons, à la pointe d'asperges, aux fonds d'artichaux, aux fines herbes).

Tutte queste frittate si fanno colla stessa regola: solo vi unirete un cucchialetto di questi legumi, che siano di già cotti e conditi. I funghi debbono esser tagliati a zippolini (vedi nel cap. IX). Per le erbe fine si adopererà del prezzemolo od erba s. Pietro (detta erba amara) triturati.

§ 11. Frittata ai tartufi (Omelette aux truffes).

Affettate uno o due tartufi nelle uova sbattute con un pochettino di prezzemolo ed uno spicchio di aglio o scalogno triturati; indi terminate l'operazione come sopra.

§ 12. Uova alla cavaliera (Œufs à la chevalière).

Posti due pollastrini o sei quaglie novelle in cazzeruola con tre bicchieri di *consommé*, due fette di lardo, una di presciutto ed un piccol mazzetto (vedi), copriteli con tondo di carta butirrata e col rispettivo coperto, e compitene la cottura. Quindi, spiccati i petti, tagliateli in filettini, mettendoli in tegghia e passandovi sopra per lo staccio il loro liquido ben digrassato e fatto ridurre ben ristretto. In seguito preparate otto uova miste, come si disse al § 4: al punto di ritirare la cazzeruola dal fuoco, immergetevi i suddetti filetti col loro sugo, e tramenati leggermente, versateli sopra il piatto guernito di *croquis* d'uova in forma di turaccioli o con crostoni fritti al burro.

§ 13. **Uova al guscio od al latte** (Œufs à la coque).

Scegliete mezza dozzina d'uova di prima freschezza, e posti in acqua bollente, fate libollire due minuti; quindi, asciutte, mettetele su di un piatto frammezzo un tovagliolo e serviteli. È cibo leggerissimo ed assai perfetto, e che servesi generalmente pei *dejeûné.* Volendole cuocere un minuto e mezzo di più, portano volgarmente il nome di uova bazotte.

§ 14. **Uova toste** (Œufs durs).

Ponete dodici uova nell'acqua bollente, e dopo sette minuti d'ebollizione, sgocciolateli e rinfrescateli. Sono eccellenti per insalate, ma un po' scipite.

§ 15. **Uova alla crema** (Œufs à la crême).

Fate dileguare 60 grammi di burro, stemperatelo con un cucchialetto di farina, ed ammollato poscia con due bicchieri di buona crema, tramenate di continuo sino a bollitura perfetta. Indi posta la cazzeruola sull'angolo del fornello, unitevi un pochettino di sale, uno scrupolo di noce moscata raschiata, un pugillo di prezzemolo triturato, sobbollendola per dieci minuti circa, e di tratto in tratto mescolandola. Tagliate poscia a fette rotonde, sei uova toste; immergetele in detta crema, rivolgendole leggermente senza lasciarle bollire. Versatele poscia sopra di un piatto attorniate di crostoni di pane fritti al burro.

§ 16. **Uova alla ginevrina** (Œufs à la genévrine).

Spartite dieci uova dure nel mezzo, levatene il giallo e tagliate i bianchi a dadolini, immergendoli poi nella crema, come si disse nel precedente paragrafo, e versandoli poscia sul piatto. Indi pestati i gialli nel mortajo con 84 grammi di burro, un cucchialetto di *béchemelle* e del sale, passateli per lo staccio sopra le uova in modo che vi resti come una specie di vermicelli. Pulite l'orlo del piatto, adagiandovi al contorno otto crostoni di pane fritti di color bianco al burro. Mettete il piatto nel forno a calor dolce, e dopo quindici minuti circa, serviteli fumanti. In mancanza del forno, supplirete col forno di campagna o con un coperto con brace.

§ 17. **Uova all'italiana** (Œufs à l'italienne).

Tagliate per un dito l'estremità di dodici uova dure; indi toglietene il tuorlo (giallo) senza guastare il bianco. Ponete i tuorli nel mortajo con 252 grammi di mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, 244 grammi di burro crudo, 82 grammi di formaggio lodigiano grattuggiato, un pochettino di spezie e noce moscata, tre tuorli d'uova crude e del sale. Pestate il tutto e passatelo allo staccio. Indi riempitene i bianchi, dando ad essi la loro primiera forma; e col restante del farsime fate un bordo su di un piatto, sopra il quale affrancherete ritte e ben unite le uova, formandone una specie di corona. Quindici minuti prima di servirle, collocate il piatto in forno a calor temperato; in seguito ritiratele dal forno e versatevi nel mezzo un buon ragoût alla finanziera, od una guernitura di tartufi, o funghi, o di filetti di pesce in salsa. Attorniateli di crostoni di pane fritti o di sfogliata e glassateli.

§ 18. **Uova farsite** (Œufs farcis).

Si allestiscono nella stessa foggia dei precedenti, salvo che invece di metterle in corona, si porranno sul piatto in piramide, frammezzate ed unite le une colle altre dal farsime. Ritirate poi che le abbiate dal forno, inaffiatele d'una *béchemelle* liquida, sobbollita per otto minuti con qualche funghetto o tartufo tagliato a dadolini.

§ 19. **Uova alla trippa** (Œufs en trippe).

Sbattete dodici uova e spruzzatele con qualche goccia di acqua, sale, un pugillo di formaggio grattuggiato ed un pochettino di droghe. Posto poi in padellino 28 grammi di burro per volta, fatene diverse frittatine sottili, ponendole di mano in mano sopra un piatto finchè avrete adoperato tutto il liquido. In seguito, tagliatele in filetti sottili. Fate friggere e tramenate in cazzeruola tre cipolle affettate con 84 grammi di burro, e quando saranno abbronzate, mescetele con un cucchialetto di farina, ammollandole poscia con una mestolata di sugo o brodo, e unendovi quattro foglie di salvia, un ramicello di sedano, quattro grani di pepe grosso, e dopo un quarto d'ora d'ebollizione, passate il tutto allo stac-

cio. Ponete la salsa in un tegame, immergendovi le uova e seminandovi sopra un pochettino di prezzemolo con uno spicchio d'aglio triturato; riducete il tutto ben ristretto, quindi versatelo in un piatto fonduto attorniato di fette di pane fritto nel burro.

§ 20. **Uova fritte** (Œufs frits).

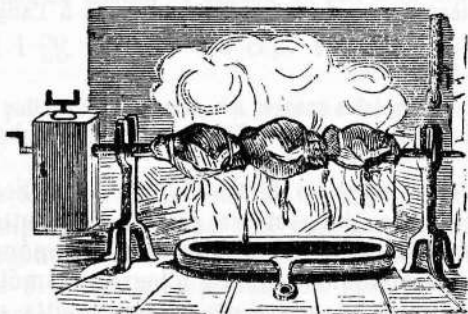
Ponete in una piccola cazzeruola o padella a due terzi dell'olio o burro o frittura (veggasi cap. II, § 119) bollente; fatevi cadere un uovo per volta, facilitando il suo inviluppamento col mezzo di una palettina tonda, piatta e forata: levatelo e ponetelo sopra un lino in luogo caldo spolverizzato di sale leggermente, e così di seguito continuate a friggere quella quantità che volete. Servite poscia le uova su di un piatto con tovagliolo; ovvero, versatevi sopra una salsa tomatiche od italiana o piccante (vedi cap. II).

§ 21. **Panicelli agli spinaci** (Pannequets aux épinards).

Fate sciogliere un mestoletto di farina con un bicchiere di latte; indi unitevi sei uova, del sale, un pochettino di pepe ed uno scrupolo di noce moscata. Sbattete bene il tutto, e messo 14 grammi di burro a rosolare in un padellino, versatevi due o tre cucchiai di detta composizione. Velata di un leggier colore da un lato, rivolgetela dall'altro, e cotta, ponete la sfoglia su di un piatto al caldo, continuando nello stesso modo a fare altre sfoglie, finchè avrete finito il composto. In seguito, spalmate sopra ogni sfoglia una cucchialata di spinaci, cotti al sugo od all'italiana, rotolateli in forma di cannellotti, e messi poscia sul piatto in corona, versatevi sopra un po' di salsa spagnuola od italiana ridotta (vedi queste nel cap. II).

§ 22. **Croquis d'uova** (Croquettes d'œufs).

Ammannite le uova alla crema (veggasi il § 19), aggiungendovi un pugillo di formaggio grattuggiato, qualche fungo o tartufo triturati; tramenate il tutto, facendolo sobbollire per due minuti, indi amalgamatevi due tuorli d'uova, senza lasciarli bollire; versateli su di un piatto a raffreddarsi, quindi fatene dei *croquis* come si è detto nel capo VIII ove parlasi del *croquis* di pollo, procedendo nella stessa guisa.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

DEGLI ARROSTI (*DES RÔTIS*).

Quanto agli arrosti, ecco alcune osservazioni generali di pratica:

1.° Il tempo voluto per la cottura dell'arrosto dee proporzionarsi alla natura delle carni che vengono adoperate. Così il bue ed il montone richiedono un grado meno di cottura, mentre in caso diverso restano queste carni troppo spogliate del loro sugo osmazomico. Invece tutte le altre carni debbono essere cotte regolarmente a proporzione della loro grossezza, e sempre avvertendo che nè abbiano a stillar sangue in tagliarle, nè abbiano a riescir secche od arsiccie.

2.° L'arrosto cotto allo spiedo perde meno del suo osmazoma, e quindi riesce più sapido che non cuocendolo in tegame o in cazzeruola. È necessaria però l'avvertenza di non pungerlo, siccome inopportunamente fanno taluni onde riconoscerne la cottura.

3.° I grossi pezzi amano d'essere incartocciati con carta bisunta d'olio o di burro, secondo il genere di cui si tratta. Il pollame giovine si fa cuocere lardellato o no, come aggrada. La selvaggina, come fagiani, beccacce, pernici, ecc., vestesi di una larga sfaldella di lardo e d'un foglio di carta bisuntata. Le quaglie, le beccaccine, i tordi, ecc., si cuociono collo stomaco coperto d'una fetta di lardo ed alcune foglie di salvia. La salvia adoprasi anche cogli uccelletti, i quali debbonsi cuocere a fiamma ardente, salandoli tosto che si saranno rosolati.

Del resto, avendo già nei capi precedenti parlato dei varii generi servibili per l'arrosto, mi limiterò qui a darne poco più di un elenco generale.

§ 1. **Grosso pezzo di roast-beef all'alemanna ed all'inglese**
(Gros pièce de roast-beef à l'allemande et à l'anglaise).

Veggasi a pag. 94.

§ 2. **Filetto di bue al giro** (Filet de bœuf à la broche).

Soppresse da un grosso filetto di bue le pellicole di cui è coperto, lardellatelo dalla stessa parte; indi, fatto macerare in terrina con olio, sale ed il sugo di un limone, ponetelo sullo spiedo, cuocendolo a fuoco allegro, ammollandolo sovente col burro e ponendo nella stessa ghiotta una ventina di pomi di terra novelli lessati o sei grossi tagliati a dadi, onde ricevano il sugo del filetto. Dopo tre quarti d'ora circa di cottura, levatelo e servitelo fumante, attorniato dei pomi di terra. Invece dei pomi di terra, potete adoperare una manata di crescione, macerato con olio, aceto e sale ed asperso di un pochettino di sugo chiaro.

§ 3. **Rognonata o punta di petto di vitello allo spiedo**
(Aloyau ou poitrine de veau à la broche).

Tolto un pezzo di dorso dalle costoline alla coda, levate l'osso della chiave della coscia; indi salatelo, rotolato e legatelo in maniera che abbia la stessa grossezza. Affrancatelo sullo spiedo incartocciato con carta butirrata e spolverizzato di sale; fatelo cuocere per due ore circa, ammollandolo sovente con del burro: sopprimetene la carta un quarto d'ora prima di ritirarlo, facendogli prendere un bel colore. Servitelo asperso di un po' di sugo chiaro, od attorniato di qualche foglia di insalata. La punta di petto di vitello si fa cuocere nella stessa guisa, lasciandogli però le costoline. Si serve anche l'arrosto di vitello come si disse alla pag. 145.

§ 4. **Gigò di montone allo spiedo** (Gigot de mouton à la broche).

Veggasi a pag. 148.

§ 5. **Agnello in tegghia allo spiedo**
(Agneau à la poêle ou à la broche).

Veggansi i §§ 18 e 19 a pag. 162.

§ 6. **Lombata di porco e porcelletto da latte allo spiedo**
(Filet de chocon et cochon de lait à la broche).

Veggansi i §§ 17 e 31 del cap. VII.

§ 7. **Del pollo, della pollastra, del cappone e del piccione allo spiedo**
(Du poulet, de la poularde, du chapon, et du pigeon à la broche).

Forbiti e legati i detti volatili, in modo però di lasciarne fuori le zampe, si lardellano o si coprono di una larga falda di lardo, legandoli collo spago, e mettendo nell'interno una mezza noce di burro manipolato con sale. Indi si fanno cuocere sullo spiedo a fuoco allegro, ammollandoli sovente col burro. Quando si vedrà formarsi una specie di schiuma sulla carne, si salano, essendo quello il momento opportuno perchè il sale si interni facilmente nelle carni. Ai pollastri più teneri si darà quaranta minuti circa di cottura, un' oretta circa all' adulto ed al piccione, e cinque quarti d' ora circa alla pollastra o cappone. Avvertasi di cuocerli di un bel colore biondo. Essi servonsi o soli od attorniati di qualche foglia di insalate macerate con olio, aceto, pepe e sale, ed asperse di un po' di sugo concentrato.

§ 8. **Gallinaccio o tacchino allo spiedo semplice o tartufato**
(Dindon à la broche simple ou truffé).

Il gallinaccio quando è novello, cioè grosso come un bel cappone, venendo cotto allo spiedo, è delicatissimo, avendo la carne tenera e succolenta; laddove, quando comincia ad invecchiare, le sue carni sono asciutte e di poco sapore, ed allora si fanno cuocere generalmente al forno od in galantina.

Allestito e legato colle gambe in fuori un gallinaccio, internatevi una noce di burro manipolata con sale e quattro grani di ginepro schiacciato e triturato, lardellatelo o copritegli il petto con una grossa sfaldella di lardo spolverizzata di sale, legandovela collo spago. Fatelo cuocere allo spiedo per cinque quarti d' ora come si disse nel § precedente, e servitelo. Per il gallinaccio tartufato vedasi a pag. 229, § 98.

§ 9. **Oca** (Oie).

Veggasi la pag. 234, ove parlasi dell'oca alla provinciale. La si fa cuocere anche senza farsirla, nella stessa foggia e colle stesse osservazioni.

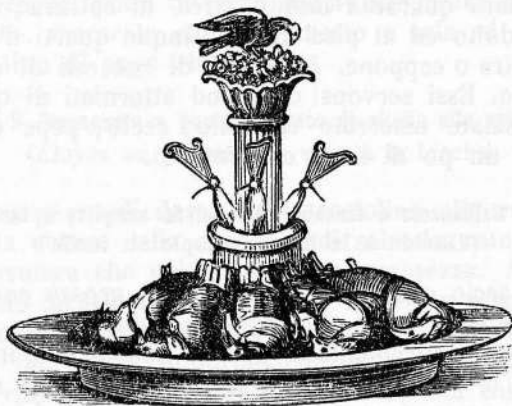
§ 10. **Anitra ed anitrocolo** (Canard et caneton).

Veggasi a pag. 237, § 119, potendosi però cuocere anche semplicemente senza macerazione, ovvero in cazzeruola con un pezzo di burro e qualche fetterella di lardo.

§ 11. **Capriolo, cignaletto e lepre** (Chevreuil, marcassin et lièvre).

Per il capriolo, veggasi a pag. 242, § 7, per il cignaletto, a pag. 252, § 29, e per la lepre, a pag. 253, § 30.

§ 12. **Fagiano, perniciotto, gallina faraona e pavone allo spiedo** (Faisan, perdreau, pintade et paon à la broche).

Veggasi nel cap. IX i rispettivi paragrafi.

Quando poi vorrete servire un arrosto di bella apparenza (vedi il disegno), ogni uccello sarà posto su di un crostone di pane tostato e tagliato con garbo, e nel mezzo attaccherete al piatto con della colla pasticciera, una base, colla colonna, eseguite pure col pane tosto, affrancando quest'ultima con due spilli. Appoggiatevi sopra un piccolo paniere fatto con pasta di credenza, e riempitelo di foglie di erescione fresco, affrancandovi sopra con uno spillo un bell'uccellino naturale. Al contorno poi della base vi si attaccheranno delle piccole asticciuole guernite di un uccello piccolo. Si ponno collo stesso metodo variare la forma. Guernite anche il piatto di crescione.

§ 13. **Beccaccia** (Bécasse).

Spiumata ed abbrustiata la beccaccia senza vuotarla, incrociatene le gambe, e fate passare il becco da una all'altra coscia; quindi copritela con una lastra di sottile lardo legato con filo, e messa poi sullo spiedo, con una grossa e larga fetta di mollica di pane nel leccatojo, fatela cuocere a fuoco moderato per cinque quarti d'ora circa, pillottandola sovente con del burro fuso e salandola a metà cottura. Servitela poi sciolta dal filo sopra il detto pane. In quanto poi alle altre specie di beccacce, si fanno cuocere nella stessa guisa, dando alla loro cottura un tempo proporzionato. Si servono anche attorniate di crescione macerato con olio, aceto e sale, stillandovi sopra un pochettino di sugo chiaro.

§ 14. **Quaglie** (Cailles).

Abbruciacchiate e vuotate le quaglie, sopprimetene l'estremità delle zampe e legatele con filo; quindi rivestito lo stomaco di una fetta di lardo, fatele cuocere allo spiedo, frammezzate di foglie di salvia, o coperte di una foglia di vite, e dopo un quarto d'ora salatele. La cottura si compirà in tre quarti d'ora circa, mettendo frattanto dei crostoni di pane o di polenta nella ghiotta per servirsene onde attorniare il piatto, ovvero mettervi sopra le quaglie stesse.

§ 15. **Tordi** (Grives).

I tordi non si vuotano. Dopo di averli abbrustiati e forbiti, levatene l'estremità dei zampini, incrocicchiateli e copritene lo stomaco con una sfaldella di lardo. Disponeteli sopra uno spiedino frammezzati di foglie di salvia; quindi fateli cuocere con sotto delle fette di pane dello spessore d'un dito mignolo. La cottura dovrà durare per una quarantina di minuti circa ad un regolato fuoco, salandoli a metà cottura, ed inaffiandoli di tratto in tratto con del burro. Serviteli sopra il pane asciutti. Potete servirli anche sopra un bordo di polenta, ponendone l'unto nel mezzo. In quanto poi agli altri uccelli mezzani e piccoli, si fanno cuocere secondo la loro qualità più o meno nella stessa guisa. In mancanza dello spiedo si cucinano in cazzeruola con delle foglie di salvia, facendoli allora soffriggere a lentissimo fuoco, come è già stato descritto in diversi paragrafi del cap. IX.

§ 16. **Metodo bresciano di cuocere e servire gli uccelletti allo spiedo** (Méthode bressanne de faire cuire et servir les petits oiseaux à la broche).

I piccoli uccelli, come allodole, guine, pettirossi, fringuelli, beccafichi, culbianchi, ecc., dopo essere stati ben forbiti senza vuotarli, debbono essere spogliati del sottobecco, dell'estremità delle zampe e degli occhi. Indi inclinate le zampe verso la testa, infilateli su di uno o due spiedini ad uno ad uno frammezzati di foglie di salvia e disposti in linea retta. Affrancati poscia i spiedini sull'asta, fateli girare a una continua fiamma ardente, ammollandoli sovente per otto o dieci minuti con un pezzetto di burro soffritto con un pochettino di lardo raschiato. In seguito salateli e fatene compiere la cottura senza più bagnarli. Si conoscerà la loro perfetta cottura, quando si vedrà a distillare il loro sugo. Serviteli fumanti su di un piatto colla testa alzata, e servendo a parte in una terrina l'unto della ghiotta ed una polenta messa su di un piatto con tovagliolo.

Si servono anche col fare un bordo di polenta sul piatto, versando nel mezzo il liquido, ed appoggiandovi sopra gli uccelli colla testa alzata.

§ 17. **Metodo di fare la polenta** (Moyen de faire la polente).

Posto al fuoco un pajuolo o cazzeruola convessa al fondo e non istagnata con un litro circa d'acqua, salatela ed unitevi un pugillo di bella farina di melicotto (gialla). Quando sarà in ebollizione, fatevi entrare 390 grammi circa di simile farina. Lasciatela così sobbollire, senza toccarla, per cinque minuti circa, quindi con un canello, fatto per tal uso, rivolgetela di continuo per altri dieci minuti senza lasciar mancare fuoco. In seguito rovesciatela sopra il tagliere e servite. Se la si vorrà più tenera, vi si metterà 80 grammi meno di farina.

Si fa anche la detta polenta in frittura in questa guisa. Mettete al fuoco quattro quintini di acqua e sale, o meglio del brodo con due bicchieri di buona crema, e quando sarà in ebollizione, fatevi entrare poco alla volta della farina gialla di prima qualità o di semola bianca in grano, tramenandola di continuo finchè sia ridotta a consistenza di poltiglia, facendola poi sobbollire per dodici minuti circa. Aggiungetevi quindi un bel pugillo di formaggio lodigiano grattuggiato, un pochettino di noce moscata e 84 grammi di burro fresco, e

ben amalgamato il tutto, versatelo su di una lastra unta di burro, allargandola allo spessore di un dito, e quando si sarà raffreddata, tagliatela a quadretti o rotondini con coppa-pasta, imboraggiandoli poi nell' uovo sbattuto con un po' di burro fuso, indi rivolti nella mollica di pane, fateli friggere in tegghia con un pezzetto di burro a bel colore, ovvero friggeteli nella frittura bollente (veggasi nel cap. II, § 119). Questa polenta, sopprimendone il formaggio, è opportuna assai alle guernizioni dei selvatici arrostiti.

§ 18. Anguilla e storione allo spiedo
(Anguille et ésturgeon à la broche).

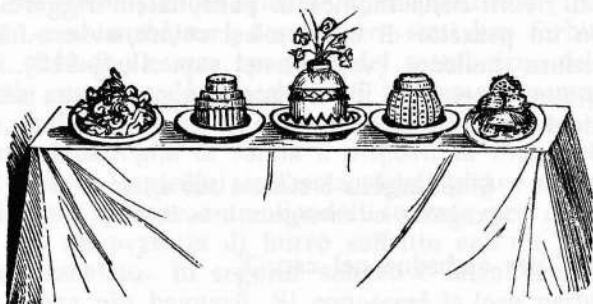
Veggasi per ambedue nel cap. X.

§ 19. Arrosti di pesce in genere
(Rôtis de poisson en général).

Anche per questi veggansi i rispettivi paragrafi.

§ 20. Conservazioni alimentari (Conservation alimentaire).

Se volete conservare selvatici da cuocere arrosto ecco una regola. Cuocete allo spiedo quattro beccacce. Intanto messo in cazzeruola 690 grammi di lardo pestato e passato allo staccio, fatelo friggere a lentissimo fuoco, senza lasciarlo colorire, per venti minuti, con un pochettino di sale, e quindi lasciatelo raffreddare. Collocate poscia le beccacce col lardo in una scatola di latta spessa, alla foggia di quelle che sogliousi adoperare per le sardine di Nantes, e saldatevi sopra il coperto ermeticamente. Ponetela poscia in una cazzeruola immersa nell' acqua; copritela e sobbollitela per venti minuti circa, lasciandola venir fredda nella stessa acqua, indi incatramate le saldature per maggior sicurezza, conservandola poscia in luogo fresco. Ogni sorta di piatti cucinati si ponno conservare nello stesso modo, come costoline di pollo con salsa, filetti di selvaggina, guerniture, legumi al naturale (con acqua e sale), ecc., facendoli cuocere, prima di metterle nelle scatole, un terzo meno della loro cottura. Questo metodo fu insegnato da monsieur Appert. Volendolo adottare, è assai opportuno per avere articoli di novità e di gusto in quelle stagioni, in cui altrimenti non possono aversi.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

DEI TRAMEZZI ZUCCHERATI
(*DES ENTREMETS SUCRÉS*).

Questa partita è importante, adoperandosi per ravvivare la delicatezza del palato dopo il cotto e l'unto del pranzo e per meglio disporlo al *dessert*. Sarà d'uopo far attenzione alle regole principali delle svariate specie qui indicate de' dolci tramezzi, mentre servono per la composizione d'altre moltissime qualità.

§ 1. Del latte e della crema (Du lait et de la crême).

Questo liquido, quando è fresco, è assai salubre, e vien impiegato in differenti maniere tanto nella cucina che nelle altre partite. Il suo gusto è zuccherino e glutinoso, quantunque insipido. Se ne corregge però il difetto col sale o collo zuccaro, secondo l'uso che se ne farà. Dopo che il latte sarà munto alle vacche, lasciandolo riposare alcune ore, secondo le stagioni in luogo fresco, la crema (panera) che ne è la parte grassa si troverà galleggiante. Levata questa crema e messa in un recipiente, vergandola si condensa, e da pesante diviene leggiera e spungata. Posta poi nella macchina da burro, se si dibatte, tutta la materia grassa la si spessisce, separandosi dalla parte magra; quindi riunita la parte spessa in un sol corpo, si forma il burro.

§ 2. **Crema torniata alla vaniglia** (volgarmente **cavollatte**)
(Crême tournée à la vanille).

Posto in una cazzeruola tre quintini di latte e due di crema con mezza bacchetta di vaniglia tagliata a pezzi, fatela sobbollire per dieci minuti a lentissima ebollizione acciò non si scomponga. Intanto mettete in un'altra cazzeruola 15 tuorli d'uova, mescolandoli bene con 190 grammi di zuccaro. Levate la crema dal fuoco, lasciatela riposare per due minuti, quindi amalgamatela colle uova, collocatela sul fuoco e tramenatela col mestoletto di legno continuamente finchè si sarà condensata. Ciò si conoscerà nel vedere il mescoletto tinto di detta crema, avvertendo bene di non lasciarla bollire, mentre allora si scomporrebbe. Fatela passare per lo staccio di seta o da un tovagliolo in una terrina, quindi lasciatela raffreddare. Servitela in un piatto fonduto, o meglio nelle piccole chicchere (*petits pots*) messe poscia su di un piatto ammanito di tovagliolo.

Si fanno creme con altre qualità di aromi, come di coriandi, di anice, di mandorle amare, ecc., coll'unirvi, in luogo della vaniglia, 6 grammi circa di questi aromi. Quando questa crema dovrà servire per salsa calda per boddinghi, biscotti, ecc., vi unirete allo zuccaro 10 grammi di farina bianca.

§ 3. **Crema torniata al caffè moka** (Crême tournée au café moka).

Fate abbrustolire 156 grammi di caffè moka a fuoco moderato, e subito che sarà al debito punto, cioè ad un color bruno carico, ma non annerito, ponetelo in una terrina, versandovi sopra un litro fra latte e crema bollente: indi copritela all'istante e lasciatevela raffreddare. Preparate poi quindici tuorli d'uova in una cazzeruola con 200 grammi di zuccaro, fatelo disciogliere colla suddetta crema aromatizzata e passata allo staccio, indi fatela cuocere come la precedente.

§ 4. **Crema torniata al cioccolatte** (Crême tournée au chocolat).

Fate dileguare al fuoco, tramenandolo con mezzo bicchiere d'acqua, 100 grammi circa di cioccolatte tagliuzzato: quindi amalgamatelo con un litro fra latte e crema bollente; messi in seguito quindici tuorli d'uova con 190 grammi di zuccaro in cazzeruola, stemperateli colla suddetta crema, quindi tramenatela al fornello, compiendo l'operazione come sopra.

§ 5. Grema torniata al caramel (Crême tournée au caramel).

Posti 84 grammi di zuccaro in cazzeruola, appoggiatela sopra il fornello, tramenandolo di continuo finchè lo zuccaro siasi tinto di un color biondo. Allora con sollecitudine, bagnate il fondo esterno della cazzeruola nell'acqua fresca, lasciandovela raffreddare. In seguito porrete in essa 150 grammi di zuccaro in polvere con dodici tuorli d'uova, che farete liquefare con quattro quintini fra latte e crema bollente; indi esponete la cazzeruola al fuoco e terminate l'operazione come sopra.

§ 6. Crema torniata ai liquori (Crême tournée aux liqueurs).

Fate sobbollire un litro fra latte e crema senza alcun aroma indi, posti 15 tuorli d'uova in cazzeruola con 140 grammi di zuccaro, tramenateli al fuoco, come si disse nel § 2, e passata poscia allo staccio in una terrina, quando si troverà quasi raffreddata, vi unirete un mezzo bicchiere di liquore, come maraschino, curaçao, latte di vecchia, e simili. Con questo porterà il nome del liquore stato annesso, dicendosi per esempio: crema torniata al maraschino, ecc. Notate che se il liquore aggiunto fosse il rhum od il kirschen-wasser, allora vi porrete 160 grammi di zuccaro invece di 140 grammi onde correggerne la forza.

§ 7. Osservazione generale sopra i liquori dosati nei tramezzi zuccherati (Observation général sur les liqueurs dosés dans les éntremets sucrés).

È indispensabile in questo genere di lavori che le materie siano dosate secondo la loro rispettiva forza, in modo che i dolci riescano d'un gusto soave e temperato. Quindi se si adopera il *kirch*, o il *rhum*, bisognerà sempre aggiungere alcun poco più di zuccaro.

§ 8. Delle creme al bagno-maria dette volgarmente tartare (Des crêmes au bain-marie).

La crema al bagno-maria equivale quasi alla composizione della crema torniata, salvo che invece di cuocerla nella cazzeruola tramenandola, la si fa cuocere in uno stampo unto,

o nelle chiccherine. Avvertasi sommamente, che nella loro ebollizione si ottenga una crema liscia e perfetta, differentemente riescirebbe una crema compatta e ributtante al palato. Onde assicurarsi di questa operazione, osservatene la regola del paragrafo seguente.

§ 9. Crema renversé alla cannella
(Crême renversée à la cannelle).

Fate bollire lentamente in cazzeruola un litro fra latte e crema con 14 grammi di cannella in canna, riducendola a quattro quintini. Intanto ponete in terrina 10 tuorli d'uova e 4 uova intiere con 210 grammi di zuccaro, sbattendoli bene. Ritirata la crema dal fuoco, lasciatela riposare per due minuti, indi stemperatela nelle uova con un mestoletto, riponetela sul fuoco due minuti, mescolandola di continuo, passandola due volte per lo staccio. Bisuntato quindi un berretto liscio con del burro chiarificato o con dell'olio di mandorle dolci, appoggiatevi un tondo di carta con colla in modo di coprir bene il fondo del berretto, indi versatevi adagio la crema. Collocate in seguito il berretto in un recipiente con dell'acqua fredda a due dita meno dell'estremità del berretto, e tosto che sarà vicino all'ebollizione, ritirate il recipiente al lato del fornello in modo che debba fremere ma non bollire. Ponete un coperto sul recipiente con un po' di cenere braciata, e dopo cinque quarti d'ora circa, toccate la crema con un dito se sarà presa e ben legata. Allora ritirate il recipiente, e quando si troverà tiepido, rovesciatelo sul piatto attorniato di tre cucchiai da bocca di conserva di fambros, e servitela. Questa crema la si serve anche fredda o ghiacciata, coprendola con un pochettino di maraschino od altro liquore, o con un pochettino di siroppo di lamponi o di fragole; ovvero farete un bicchiere di più di composto, tramenandola al fuoco come la crema torniata (veggasi il § 2), e fredda che sia, la verserete sopra.

§ 10. Crema renversé al cacao (Crême renversée au cacao).

Mondate e fate abbrustolire in padella 110 grammi di cacao, senza però lasciarlo abbruciare, indi pesto nel mortajo e messo poi in una terrina, versatevi sopra all'istante un litro fra latte e crema bollita tre minuti con un pezzettino di vaniglia; indi coprite subito l'infusione, e lasciatela venir quasi tiepida. In-

tanto apparecchiate in cazzeruola 10 tuorli d'uovo, 4 uova intiere con 240 grammi di zuccaro in polvere; tramenate il tutto, passandovi sopra allo staccio la crema aromatizzata, indi tramenata sul fuoco per due minuti onde la crema s'incorpori colle uova, ripassatela allo staccio: in fine proseguite come si disse nel paragrafo precedente.

Nella stessa foggia la si fa al caffè, abbrustolendone 50 grammi.

§ 11. **Crema renversé al liquore o all'acqua di fiori d'arancio**
(Crême renversé au liqueur ou à l'eau de fleurs d'oranges).

Sobbollite un litro fra latte e crema, ritiratela, e dopo due minuti versate la crema, mescolandola in una terrina, nella quale avrete preparato 12 tuorli d'uova e 5 uova intiere con 130 grammi di zuccaro, indi tramenatela al fuoco per due minuti, e ripassata per due volte allo staccio, unitevi mezzo bicchiere di rosolio, quindi proseguite l'operazione secondo la regola. Se poi la vorrete fare al rhum o al kirschen-wasser o simile, allora vi unirete 28 grammi di zuccaro di più. Per la crema all'acqua di fior d'aranci, vi metterete un tuorlo d'uovo meno, aggiungendovi tre cucchiai da bocca d'acqua di fior d'aranci di Nizza.

§ 12. **Crema renversé all'inglese** (Crême renversé à l'anglaise).

Posto 14 grammi di thé di buona qualità in una terrina, versatevi sopra un litro fra crema e latte bollente, coprendo all'istante l'infusione. Indi messo in una cazzeruola 10 tuorli d'uova e 4 uova intiere, 160 grammi di zuccaro, con mezzo bicchiere di rhum giammaico, fateli stemperare colla suddetta infusione passata allo staccio tiepida; quindi tramenato il tutto sul fuoco per due minuti, passatelo allo staccio e proseguite in seguito secondo la regola.

§ 13. **Crema renversé alle mandorle toste**
(Crème renversée à les prulines).

Fate abbrustolire in un padellino 56 grammi di mandorle dolci e 28 di amare, indi pestatele nel mortajo e ponetele in una terrina colla sottil buccia di mezzo limone. Versatevi sopra un litro fra latte e crema bollente, coprendo sull'istante l'infusione. Fate poi sciogliere detta infusione tiepida in una

cazzeruola apparecchiata con 10 tuorli d'uova e 4 uova intiere, tramenandola di continuo per due minuti sul fuoco, e passandola in seguito allo staccio. Finite il resto secondo la regola.

§ 14. Crema renversé al limone, al cedrato ed all'arancio
(Crême renversée au limon, au cidrat et à l'orange).

Sopra un pezzo di zuccaro in pane fregate la sottil buccia di due limoni, o di un grosso arancio di Malta, o d'un mediocre cedrato ; indi raschiatelo sopra una carta, pesandone 200 grammi. Ponetelo nella terrina, versandovi sopra un litro fra latte e crema bollente, copritela e lasciatela intiepidire. Posti poi in una cazzeruola dieci tuorli d'uova e quattro uova intiere, fateli diluire colla suddetta crema, tramenatela indi al fuoco per due minuti, e passata allo staccio nella terrina, proseguite il resto secondo la regola al § 9.

§ 15. Crema renversé al caramel anice
(Crème renversée au caramel anis).

Ponete in terrina 3 grammi d'anice stellato, ed altrettanto d'anice verde, versandovi sopra un litro fra latte e crema bollente, indi coprite l'infusione. Intanto fate sciogliere 56 grammi di zuccaro sul fuoco, tramenandolo sino a biondo colore senza abbruciarlo (caramel) e ammollandolo con un mezzo bicchiere d'acqua; e tosto che si sarà dileguato, unitelo nella suddetta fusione. In seguito apparecchiate in cazzeruola dieci tuorli d'uova e quattro uova intiere con 190 grammi di zuccaro, stemperateli colla suddetta fusione passata allo staccio, tramenatela sul fuoco per due minuti, indi ripassata allo staccio in un recipiente, proseguite il resto come si disse nel § 9.

§ 16. Crema renversé al caramel semplice
(Crème renversée au caramel simple).

Fate fondere, stemperandolo col mestoletto, 110 grammi di zuccaro a color biondo; indi, unto un berretto liscio con un po' di burro chiarificato od olio di mandorle dolci, collocatelo sopra della cenere calda, e versate in esso il suddetto zuccaro, facendo girare il berretto in modo che lo zuccaro

copra bene il fondo del berretto; immergetene poi l'esterno nell'acqua fredda. Sobbollito un quattro quintini fra latte e crema con un po' di buccia di limone, dopo due minuti versatela a poco a poco tramenandola in una cazzeruola, nella quale avrete apparecchiato otto tuorli d'uova e tre uova intiere con 130 grammi di zuccaro; indi ripassatela per due volte allo staccio, e posta nel berretto, compite il seguito dell'operazione come si disse nella regola principale al § 9. Questa crema fa un bell'effetto, atteso che, cotta che sia, ha due colori. Essa la si fa anche colle altre qualità di crema *renversé* già descritte.

§ 17. **Crema renversé al cioccolatte** (Crême renversée au chocolat).

Sobbollite un litro fra latte e crema con un pezzetto di vaniglia o un pezzetto di cannella regina, e riducetela a quattro quintini. Indi rotto a pezzetti una tavoletta di cioccolatte, fatela fondere, tramenandola sul fuoco con mezzo bicchiere d'acqua, e facendola poi stemperare colla suddetta crema bollente. Messi poi otto gialli e tre uova intiere con 160 grammi di zuccaro, diluiteli colla suddetta crema bollente; quindi ripassata per due volte allo staccio, proseguite il restante come si disse al § 9.

§ 18. **Crema al bagno-maria nelle chiccherine** (Crême au bain-marie dans le petits pots).

Queste piccole chiccherine (petits pots) fatte per tale uso con coperto, son generalmente della tenuta di mezzo bicchiere circa di liquido, ed in esse si servono anche le creme torniate e la crema al *bagno-maria.* Volendo allestirle con quest'ultima, si terrà la stessa dose dei composti delle creme *renversé* al *bagno-maria,* adoperando però tre tuorli d'uova meno, atteso che sarà più delicata e leggiera di quella cotta nel berretto, per la ragione che essendo inchiccherata, non fa d'uopo di dare un corpo consistente alla crema stessa. Fate dunque le dosi che volete delle creme *renversé*, meno tre tuorli per ogni dose, riempitene delle chiccherine; indi poste in una tegghia alta di bordo con dell'acqua fredda a un dito meno del livello di esse, ponetela al fuoco, e tosto che sarà vicino all'ebollizione, ritiratela da un lato del fornello, coprendola con coperto con sopra un pochettino di cenere braciata, in modo che abbiano da fremere ma non bollire, e

senza che abbiano da prendere il minimo colore. Dopo una ventina di minuti circa sarà fatta la presa; il che conoscerete da ciò che facendovi entrare uno stuzzicadenti e rivolgendo da un lato la chicchera, non dovrà escirne il liquido, e al toccarla con un dito sarà asciutta. Lasciatele venir fredde nella stessa acqua. Avendo poi la comodità del forno, allora si collocherà la tegghia in esso a calor moderato ed acqua fredda, coperta la tegghia di un foglio di carta, e tosto che l'acqua sarà vicina all'ebollizione, dopo qualche minuto la crema sarà cotta a perfezione, lasciandola raffreddare come sopra. Si servono poi ben forbite col loro coperto su di un piatto con tovagliolo.

§ 19. **Delle creme vergate** (Des crêmes fouettées).

Per questo tramezzo zuccherato occorre di avere la crema di prima qualità e freschissima. — Versate adunque un litro di crema in una *bastardella* (*poêlon d'office*) od altro recipiente, lasciandola per mezz'ora nell'estate sopra il ghiaccio; quindi spolverizzata di uno scrupolo di gomma d'adragante, sbattetela con un mazzo di vimini finchè siasi ridotta ben spongata e consistente, indi servitevene per le seguenti operazioni. Questa crema serve anche a guernire diverse qualità di pasticcerie. Quando la crema è di buona qualità, non fa d'uopo la gomma.

§ 20. **Crema vergata alla vaniglia** (Crême fouettée à la vanille).

Tagliate a pezzetti un quarto di una bacchetta di vaniglia, pestatela nel bronzino (mortarino di metallo) con 112 grammi di zuccaro, e fatela passare allo staccio di seta. Spolverizzate con questo zuccaro un litro di crema vergata, rivoltandola leggermente acciò sia zuccherata in ogni parte: quindi ponetela su di un piatto con salvietta in bella foggia, attorniata di *cornetti* (gauffres) od in un *vol-au-vent,* o in un *croque-en-bouche* di biscotto coperto d'una sultana, ecc. — Serve la stessa regola per farla alla cannella.

§ 21. **Crema vergata al cioccolatte**
(Crême fouettée au cocholat).

Tagliata a pezzetti una tavoletta di cioccolatte, fatela dileguare a lento fuoco, tramenandola in un cazzeruolino con

mezzo bicchiere d' acqua, indi lasciatela raffreddare. Mescolate in seguito a poco a poco il cioccolatte con quattro quintini di crema vergata aggiungendovi 84 grammi di zuccaro in polvere, e compiendo il resto come si disse nel paragrafo precedente.

§ 22. Crema vergata all'arancio, al cedro ed al limone
(Crême fouettée à l'orange, au cidrat et au citron).

Prendete un bell' arancio di Malta piuttosto carico in colore e di scorza fina, pulitelo con un lino, indi fregatene la sottil buccia contro un pezzo di zuccaro in pane, raschiatelo e pesatene 110 grammi; fatelo asciugare, indi pestatelo e passatelo allo staccio, mescolatelo colla crema vergata, facendo il restante come sopra. Nella stessa maniera la si farà al cedro ed al limone.

§ 23. Crema vergata al caffè bianco (Crème fouettée au café blanc).

Abbrustolite 28 grammi di caffè del levante, sicchè giunga ad un colore giallognolo oscuro, ma non annerito. Ponetelo in una terrina versandovi sopra un mezzo bicchiere circa di acqua bollente, e coprite sull' istante l' infusione, lasciandola venir fredda. In seguito fatelo passare da una salvietta in una cazzeruola di credenza (*poêlon d'office*), aggiungendovi 110 grammi di zuccaro in pane; fatelo bollire a fuoco moderato, finchè sia giunto al grado di avere la palla asciutta (vedi nella parte IV). Allora ritiratelo, e con uno spatolino tramenatelo e fregatelo contro le pareti della cazzeruola sinchè siasi ridotto in sabbia. Lasciatelo raffreddare, indi, pestato nel mortajo, fatelo passare allo staccio. Ve ne servirete per aromatizzare la crema vergata, terminando secondo la regola già indicata. Nella stessa maniera si fa lo zuccaro con altri aromi infusi nell'acqua bollente, come foglie di rosa, di viole, di fiori d'arancio, ecc.

§ 24. Crema vergata al maraschino ed al curaçao
(Crême fouettée au marasquin et au curaçao).

Al punto di servire la crema vergata, mescolatela con 98 grammi di zuccaro in polvere, ed il quarto di un bicchiere di maraschino di Zara, o di curaçao d'Olanda, seguendo nel resto la regola già indicata.

§ 25. **Crema vergata primaverile** (Crême fouettée printanière).

Ponete in terrina due cucchiai di color verde (vedi nella parte III), facendolo sciogliere con un quarto di bicchiere di maraschino di Zara. Al punto di servire, mescolatevi quattro quintini di crema vergata, spolverizzandola con 98 grammi di zuccaro, indi proseguite come sopra. Vi si pone sopra, se si vuole, qualche fragola o lampone, con che farebbe bella comparsa la crema. Invece del maraschino, la si fa anche all'arancio, al limone ed al cedro (vedi qui sopra).

§ 26. **Crema vergata alla rosa** (Crême fouettée à la rose).

Spolverizzate con 110 grammi di zuccaro quattro quintini di crema vergata, amalgamatevi una goccia di estratto di rosa con un cucchialetto di rosso vegetale (vedi parte III), dandogli un color rosa pallido; quindi proseguite il resto come la regola del § 20.

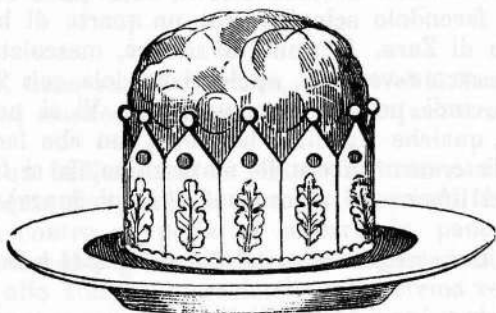
§ 27. **Crema vergata al caramel** (Crême fouettée au caramel).

Fate fondere in una cazzeruola 56 grammi di zuccaro, tramenandolo con mestoletto finchè abbia un color biondo scuro, indi ammollatelo con un mezzo bicchiere d'acqua, e ridotto poi a siroppo un po' consistente, lasciatelo raffreddare; quindi amalgamatelo in quattro quintini di crema vergata, spolverizzandola con 70 grammi di zuccaro e con due amaretti secchi spolverizzati, indi procedete secondo la regola indicata al § 20.

§ 28. **Crema vergata alle fragole**
(Crême fouettée aux fraises).

Forbite 170 grammi di belle fragole ananas, indi fatele passare allo staccio, amalgamate questo sugo in quattro quintini di crema vergata con 100 grammi di zuccaro in polvere ed un cucchialetto da bocca di rosso vegetale (veggasi nella parte III). Quindi servitela sul piatto in piramide, attorniata in bella foggia da diverse fragole delle più belle che avrete serbate intere. La si fa anche ai lamponi coll'unire alla crema vergata 84 grammi del loro sugo, e spolverizzandola con 112 grammi di zuccaro.

§ 29. Corona guernita di crema vergata

(Couronne garnie de crême fouettée).

Prendete nove biscottini di 40 millimetri di larghezza e 120 millimetri circa di altezza; date ad ognuno col coltello una forma in linea retta e triangolata in una delle estremità come il disegno lo rappresenta, indi con un coppa-pasta rotondo di 5 millimetri di diametro fate a ciascuno un piccol tubo, facendo attaccare sull'estremità del biscotto il rotondino levato, e adoperando per ciò un po' di zuccaro allo spezzato (veggasi nella parte IV). Così pure fate unire col detto zuccaro i nove biscottini ritti formando la corona; indi attaccate nel fondo due o tre biscotti in croce onde stia ben unita. Poscia riempite un cornetto di carta con ghiaccia reale (vedi parte III), ed ornate l'esterno della corona, facendovi quel disegno che più vi aggrada. Si può ornare adoperando anche la stessa crema vergata messa nel cornetto. Messa poi la corona con precauzione sopra il piatto con tovagliolo, al punto di servirla versatevi nel mezzo una delle creme vergate descritte. È questo un tramezzo zuccherato semplicissimo e di bell'aspetto.

§ 30. Canestrello di fragole o spicchi d'arancio

(Corbeille de fraises, ou de quartier d'oranges).

Per questo tramezzo zuccherato è d'uopo di molta pazienza. Mondate 550 grammi di fragole ananas di prima freschezza, e, se è possibile, della stessa grossezza. Fate un fondo ovale o rotondo della larghezza dell'interno di un piatto mezzano, adoperando per ciò della pasta di mandorle bianca (veggasi

nella parte III) dello spessore di un punto, facendola ben seccare. Indi, posto su di una lastra il fondo, con uno stuzzicadenti appuntate le fragole una ad una, immergendole in 490 grammi di zuccaro cotto al caramel (veggasi nella parte IV), ed appoggiandole in corona sopra l'estremità del fondo. Fatto un giro, compitene un altro sopra le fragole istesse, e così di seguito progredite, formandone una specie di cestella alta cinque dita circa. Vedrete che, intinta la fragola nello zuccaro caldo, raffreddandosi essa si indurisce a perfetta consistenza. Al punto di servirla, adagiate la cestella su di un piatto con tovagliolo, versando in esso una delle creme vergate descritte, e guernendo la parte superiore con una dozzina di cornetti di credenza farsiti della stessa crema. Si eseguisce la cestella nella stessa foggia con degli spicchi d'arancio nello zuccaro spezzato, e disposti ritti gli uni sopra gli altri, come si disse delle fragole.

§ 31. Crema vergata molata al mezzo gelo
(Crême fouettée moulée au demi gel).

Prendete una scatola di latta a piramide o come quelle che si usano pegli stracchini gelati (*fromages glacés*), riempitela colle suddette creme e coperta con sotto un foglio di carta, ponetele frammezzo il ghiaccio spolverizzato di abbondante sale. Dopo due ore circa la crema sarà a perfezione. Al punto di servirla, si immerge nell'acqua tiepida la forma, e subito asciugata, la si scopre, rovesciandola su di un piatto con tovagliolo. La crema allestita in questo modo, s'indurisce come un formaggio, ed è molto prelibata. Si può ornare il fondo della forma con del cedro o dell'arancio confetto, o con fragole, ecc.

§ 32. Delle ceme spongate alla regina
(Des crêmes épongée à la reine).

Tutte le creme spongate si fanno nella stessa maniera. L'aroma solo è quella che le distingue e dà loro il nome. — Ponete dunque in cazzeruola otto tuorli d'uova con 28 grammi di farina di riso ben candido, ed in mancanza di esso, della farina di fior di frumento; mescolateli continuamente con un mestoletto, versandovi sopra a poco a poco tre quintini circa di latte caldo: indi posta la cazzeruola su di un regolato fuoco, continuate a mescolarla finchè comincierà a spessirsi.

Allora ritirate la cazzeruola dal fuoco, tramenandola in maniera di far sciogliere i gromoletti, e rendendola di un corpo liscio. Collocatela di nuovo sul fornello, sobbollendola e lavorandola per sei minuti circa; indi levata dal fuoco, amalgamatevi 140 grammi di zuccaro in polvere con uno scrupolo di sale, e versatela in una terrina, lasciandola raffreddare, agitandola di tratto in tratto, acciò che l'evaporazione dell'aria non le faccia prendere la crosta. Collocatela poscia sul ghiaccio, coperta di un tondo di carta per un'oretta. Al punto di servirla, amalgamatevi mezzo bicchiere di maraschino di Zara, indi due quintini di crema asciutta vergata, con che otterrete una crema soffice, vellutata e di una perfetta tenerezza. — Se la apparecchiate al rhum, al kirsch, o al rhac, ne porrete un mezzo bicchiere scarso, accrescendovi 28 grammi di zuccaro. Se poi la vorrete profumare al caffè, alla vaniglia, al cacao, ecc., allora farete l'infusione col latte, come si disse nelle creme al bagno-maria. Se la allestite finalmente colle marmellate di persico, di fragole, d'albicocche, ecc., prenderete un mezzo bicchieretto di questi, facendole disciogliere con un cucchiale da bocca d'aqua calda e amalgamandola bene colla crema.

Questa crema la si serve nelle chiccherine (*petits pots*) od in un *vol-au-vent* coperto di una sultana, o in biscotto in forma da timballo vuoto nell'interno, od in un tegame d'argento appoggiandola su di un piatto con salvietta.

§ 33. **Delle creme pasticciere** (Des crêmes pâtissières).

Le creme pasticciere, oltre agli usi di cucina, servono a guernire tantissimi pezzi di pasticceria, di cui portano poi il nome.

§ 34. **Crema pasticciera al cioccolatte** (Crême pâtissière au chocolat).

Disponete in cazzeruola cinque tuorli d'uova, 84 grammi di zuccaro con 26 grammi di farina di fior di frumento, manipolate bene il tutto con un cucchiale di legno; quindi ammollatelo poco alla volta con tre quintini di buona crema ed uno scrupolo di sale; poi tramenatelo al fuoco moderato finchè cominci a spessirsi. Allora ritirate la cazzeruola dal fuoco, lavorando la crema col mestoletto onde renderla liscia, indi esposta di nuovo al fuoco, agitatela continuamente, sobbollendola per otto minuti onde fargli perdere il gusto farinaceo;

fatta poi fondere una tavoletta di cioccolatte in una piccola cazzeruola con mezzo bicchiere d'acqua, ponetela nella crema con tre amaretti secchi polverizzati, ed amalgamato il tutto in un sol corpo, versatelo nella terrina a raffreddarsi.

Se mai la crema fosse troppo molle, allora vi unirete uno o due tuorli d' uova; se invece consistente, amalgamatevi un pochettino d' altra crema. Essa deve essere di un corpo tenero, ma non di troppo, perchè nel raffreddarsi si condensa di più.

35. Crema pasticciera al cedro, all'arancio ed al limone
(Crême pâtissière au cedrat, à l'orange et au citron).

Fregate contro un pezzo di zuccaro in pane la sottil buccia di mezzo cedro o d'arancio o di limone, indi raschiate la parte aromatizzata, pesandone 100 grammi. Poscia, fatta la crema come la precedente senza zuccaro, dopo che sia cotta, invece di unirvi il cioccolatte, amalgamatevi il suddetto zuccaro, e versatela in seguito in terrina a raffreddarsi.

§ 36. Crema pasticciera alla vaniglia ed alla cannella
(Crême pâtissière à la vanille et à la cannelle).

Cotta la crema come si disse al § 34, in luogo d'amalgamarla col cioccolatte, unitevi un cucchialetto da caffè di cannella regina in polvere con 14 grammi di zuccaro, ovvero pestate un quarto di una bacchetta di vaniglia con 14 grammi di zuccaro, passate poi il tutto allo staccio di seta, terminando il resto come sopra.

§ 37. Crema pasticciera al caffè (Crême pâtissière au café).

Fate una fusione col tostare 50 grammi di caffè levante a color biondo, ponetelo in un recipiente, versandovi sopra tre quintini e mezzo di crema, coprendola all'istante e lasciandola venir fredda. Intanto apparecchiate in cazzeruola cinque tuorli d'uova, 28 grammi di farina e 90 grammi di zuccaro; tramenate il tutto, ammollandolo colla detta fusione passata allo staccio; indi fatela cuocere come si disse al § 34. Ritirata poi dal fuoco, unitevi due amaretti di mandorle dolci (veggasi nella pasticcieria); tramenatela bene e versatela in terrina a raffreddarsi. Nella stessa guisa la si fa al cacao.

§ 38. **Crema pasticciera ai fiori d'arancio ed ai liquori**
(Crême pâtissière aux fleurs d'oranges et aux liqueurs).

Fatta e cotta la crema pasticciera come si disse nel § 34, invece di unirvi il cioccolatte, amalgamatela con mezzo quintino di rhac o di rhum o di curaçao o maraschino, ecc. — Per farla ai fiori d'arancio, vi si aggiugnerà due cucchiai da bocca d'acqua di fior d'arancio di prima qualità.

§ 39. **Crema pasticciera primaverile**
(Crême pâtissière printanière).

Scottate in due quintini d'acqua 84 grammi di pistacchi freschi, quindi, sgocciolati e spogliati dalla buccia, immergeteli nell' acqua fresca; poi pestateli asciutti nel mortajo con sei mandorle amare sbucciate ed un pochettino di raschiatura di limone o cedro con un pochettino di color verde (veggasi nella parte III), e fateli passare allo staccio. Apparecchiate la crema pasticciera del § 34, ed invece di unirvi il cioccolatte, amalgamatevi la suddetta composizione con 28 grammi di zuccaro di più in polvere, onde correggere l'amarognolo delle mandorle. In questa maniera otterrete una crema di un color verde pallido e molto prelibata al palato.

§ 40. **Crema pasticciera imbonettata,** detta volgarmente **latte alla turca**
(Crême pâtissière moulée, qu'on dit aussi lait à la turque).

Bisunto un berretto (stampo) con un po' di maraschino di Zara, ornatene il fondo con pezzi di biscottini tagliati in bella guisa. Indi fate tre qualità di creme pasticciere, come al cioccolatte, al liquore ed alla primaverile (aumentando la dose di 14 grammi di farina), fate con dette creme nel berretto altrettanti suoli uno sopra l'altro, mettendo nel mezzo i ritagli dei biscottini spruzzati di un po' di liquore. Riempite bene lo stampo, ponetelo frammezzo il ghiaccio. Dopo un' oretta sarà a perfezione. Servitela, rovesciandola su di un piatto con salvietta.

Questa crema, quando è ben allestita, è assai dilicata al palato e non differisce dalle altre creme gelate. Volendo eseguire poi detta operazione con maggior prestezza, allora si farà la crema di due dosi senz'alcun aroma, e quando essa sarà cotta, la distribuirete in tre parti separate. In una, per esempio,

amalgamerete del cioccolatte liquefatto al fuoco (vedi sopra), nell'altra unirete un po' di liquore, dandogli un po' di colore con del rosso vegetale (veggasi nella parte III) di un rosa pallido, e nella terza, vi aggiungerete qualche aroma, come cannella, cedro, ecc. Versatele indi nel berretto come sopra.

§ 41. **Delle creme gelate** (Des crêmes gelées).

Sono diverse le qualità di sapori che danno queste creme. — La regola però è una sola, mentre esse non debbono essere nè troppo consistenti in colla, nè troppo tenere. Esse si ammaniscono tanto ai liquori, che agli aromi.

§ 42. **Crema gelata al cacao** (Crême gelée au cacao).

Abbrustiate 56 grammi di cacao, indi mondato e schiacciato nel mortaletto, versatevi sopra un litro fra latte e crema bollente con un pezzetto di cannella intiera lungo un pollice, e coprite l'infusione intanto che si raffredda. Ponete in cazzeruola dodici tuorli d'uova bene sbattuti con 190 grammi di zuccaro, e mescolatevi assieme la suddetta crema aromatizzata passata allo staccio. Collocate la cazzeruola sul fuoco, mescolando con un mestoletto di legno il composto, finchè questo comincierà a tingersi di un color giallognolo. Allora ritiratelo e passatelo allo staccio in una terrina, e quando sarà tiepido, aggiugnetevi 50 grammi di colla di pesce lavata nell'acqua fresca e sobbollita adagio con un bicchiere d'acqua bene spiumata e ridotta a metà. Versatela adagio adagio, mescolandola nella crema; indi fatela passare per lo staccio di seta. In seguito asciugate un berretto (stampo) istoriato o semplice, della tenuta di un litro circa; bisuntatelo con due goccie d'olio di mandorle dolci, riempitelo del suddetto composto; indi mettetelo frammezzo a due chilogrammi e mezzo di ghiaccio pesto.

Avvertite, che bisuntando il berretto coll'olio di mandorle dolci, al punto di servirle, rivolgendo il berretto su di un piatto con salvietta, si distaccherà da sè senza il bisogno di immergerlo nell'acqua tiepida; anzi la crema ne riceve un lucido che la fa sembrare verniciata. Questo metodo però serve per le gelatine non trasparenti.

§ 43. **Crema all'inglese gelata** (Crême all'anglaise gelée).

Ponete 8 grammi di thé di prima qualità in una terrina, versatevi sopra un litro fra latte e crema, coprendo sull'istante l'infusione. Intanto preparate in una cazzeruola dieci tuorli d'uova con 196 grammi di zuccaro, mescolate bene il tutto, diluendolo colla suddetta fusione tiepida passata allo staccio. Tramenatela in seguito sopra il fornello con un mestoletto di legno, e quando comincierà a coprirsi d'un velo giallognolo, versatela nella terrina ad intiepidire. Aggiungetevi poi mezzo quintino di buon rach con 56 grammi di colla di pesce sobbollita e ridotta a metà come sopra. Mescolate bene il tutto, facendolo passare per lo staccio di seta; quindi, posto il berretto frammezzo a tre chilogrammi circa di ghiaccio pesto, riempitelo e lasciatelo congelare.

§ 44. **Crema gelata ai liquori** (Crême gelée aux liqueurs).

Questa crema non differisce dalle precedenti, solo che se il liquore che impiegherete sarà forte, come *rhum, kirschwasser* e simili, si metterà la dose di 220 grammi di zuccaro; mentre se il liquore sarà zuccherato, come rosolio al maraschino, alla vaniglia, ecc., vi si metteranno solo 196 grammi di zuccaro, avvertendo anche, che se i liquori fossero rossi, unirete alla crema un pochettino di rosso vegetale (veggasi nella parte III), colorandolo di un rosso pallido. — Ponete in cazzeruola 10 tuorli d'uova con 196 grammi di zuccaro, e dopo averli sbattuti, amalgamatevi quasi freddo un litro fra latte e crema bollita. Tramenatela sul fuoco finchè comincierà a condensarsi, senza però lasciarla bollire; indi versatela in terrina, e quando sarà tiepida, unitevi 56 grammi di colla di pesce, lavata e sobbollita in un quintino d'acqua, e ridotta a metà, facendola in seguito passare per lo staccio di seta. Dividetela in tre recipienti. Nell'uno, porrete un quarto d'un quintino abbondante di maraschino, nell'altro unirete altrettanto di curaçao d'Olanda con un cucchiale da bocca di rosso vegetale, e nell'ultimo una mezza tavoletta di cioccolatte spezzata e diluita in un cazzeruolino con mezzo bicchiere di acqua. Amalgamate bene ciascun recipiente. Messo poi il berretto (stampo) frammezzo il ghiaccio, versatevi ciascuna crema in due o tre riprese, lasciandola congelare ogni ripresa prima di unirvi l'altra. Riempito poi il berretto, lasciatelo congelare. Servitelo come sopra.

§ 45. Crema gelata alla fidanzata
(Crême gelée de la fiancée).

Fregate contro un pezzo di zuccaro in pane la superficie di un bel limone grosso di scorza, e raschiatelo col coltellino, indi fate lo stesso contro la pellicola di mezzo cedrato. Pesate 196 grammi di zuccaro colla raschiatura, ponetelo in una terrina con cinque chiovi di garofano schiacciati, poi versatevi un litro fra latte e crema bollente. Proseguite il restante dell'operazione come si disse al § 42.

§ 46. Crema gelata all'arancio, al limone ed al cedro
(Crême gelée à l'orange, au limon et au cédrat).

Scegliete un grosso arancio di Malta liscio di scorza, indi fregatene la superficie contro un pezzo di zuccaro in pane, raschiate lo zuccaro, pesatene 196 grammi e procedete nel resto come si disse al § 42. — Nella stessa maniera si allestirà al limone, adoperandone due, ed al cedro, adoperandone uno.

§ 47. Crema gelata alla giardiniera
(Crême gelée à la jardinière).

Mettete in una cazzeruola dieci tuorli d'uova, un po' di raschiatura di limone, e 280 grammi di zuccaro. Sbatteteli bene, indi fate bollire un litro fra latte e crema, lasciandoli riposare per cinque minuti. Amalgamate le uova nella crema, aggiungendovi otto grani di cocciniglia, e tramenate poi il tutto al fuoco, finchè comincierà a condensarsi versandolo poi in terrina a venir tiepida. Aggiungetevi in seguito 60 grammi di colla di pesce lavata e fatta sciogliere al fuoco con un mezzo quintino d'acqua; mescolate bene il tutto, facendolo passare per lo staccio in un altro recipiente. Intanto fate passare allo stesso staccio di seta 320 grammi di belle fragole ben mature, amalgamandole nella suddetta composizione. Versate in seguito la crema nel berretto, facendola congelare secondo la regola. — Si allestisce nello stesso modo coi lamponi; ma in questo caso si adopereranno 160 grammi di lamponi, e 160 grammi di fragole, accrescendo la dose di 15 grammi di zuccaro. — È bene anche aggiungervi un bicchierino di liquore.

§ 48. Crema gelata al caffè moka
(Crême gelée au café moka).

Fate abbrustolire 54 grammi di caffè moka secondo le regole, e compitene l'operazione come si disse della crema gelata al cacao.

§ 49. Crema gelata alla vaniglia (Crême gelée à la vanille).

Posto in una cazzeruola al fuoco un litro fra latte e crema, unitevi una bacchetta di vaniglia, facendo sobbollire il liquido adagio, finchè siasi ridotto a 4 quintini. Indi ritiratelo, lasciandolo intiepidire. Intanto preparate in un'altra cazzeruola otto gialli d' uova con 196 grammi di zuccaro bene sbattuti, amalgamandovi in seguito la crema aromatizzata. Tramenatela al fuoco secondo la regola, unitevi 45 grammi di colla di pesce e terminate il seguito dell' operazione come si disse al § 42. Nella stessa maniera la si ammanisce alla cannella, adoperando un pezzo di cannella intiera lunga un dito circa.

§ 50. Crema gelata primaverile (Crême gelée printanière).

Scottate nell'acqua bollente 140 grammi di pistacchi e 80 grammi di mandorle amare, sgocciolateli e pelateli, indi posti nel mortajo con un quarto di cedro confetto, pestateli bene spruzzandoli con qualche cucchiale di latte. Poneteli in una terrina, versandovi sopra un litro fra latte e crema bollente, coprite l'infusione, e dopo un' oretta, fatela passare in una salvietta, comprimendola bene onde estrarne tutto il sugo. Ponete in cazzeruola otto tuorli d'uova con 200 grammi di zuccaro, lavorateli bene col mestoletto, facendoli indi sciogliere colla suddetta fusione. Lavorate la crema secondo la regola, e tiepida che sia, unitevi 45 grammi di colla di pesce terminando il resto come si disse al § 42.

§ 51. Crema gelata alla chantilly
(Crême gelée à la chantilly).

Tutte le creme gelate qui descritte si ponno allestire alla chantilly, con che divengono più leggiere ed assai delicate al palato. Adoperate un quintino meno fra crema e latte, e quando sarà prossima a congelarsi nella terrina, amalgama-

tevi due quintini di crema vergata senza gomma (vedi § 19), progredendo nel resto giusta la regola. Vi si possono aggiungere per guernitura alcuni biscottini tagliati garbatamente, inzuppati nel rosolio, e messi in corona al circuito del berretto.

§ 52. **Osservazione sopra le creme gelate**
(Observation sur les crêmes gelées).

Un altro metodo di servire le creme gelate si è di metterle in bicchiere di cristallo a calice od in una coppa simile. Sarà però d'uopo osservare di adoperare 10 grammi meno di colla di pesce, in maniera che abbia ad ottenere nella coppa o bicchiere una condensazione leggiera.

DELLE CREME BAVARESI

§ 53. **Bavarese all' anice stellato** (Bavaroise à l'anis étoilé).

Ponete in terrina 4 grammi d' anice verde ed altrettanto d' anice stellato con un poco di semi di finocchio, di coriandoli schiacciati, e 168 grammi di zuccaro; indi, dato un sobbollimento a due quintini di latte, versatelo nella terrina e copritela. Quando la infusione sarà quasi fredda, la farete passare nella salvietta in un altro recipiente. Ponete al fuoco un cazzeruolino con 28 grammi di colla di pesce disciolta con mezzo bicchiere d'acqua, e sobbollita un momento, ritiratela, e dopo due minuti amalgamatela nel latte, facendola passare nuovamente dallo staccio in una terrina e mettendola sopra il ghiaccio a congelare. Intanto ponete un mezzo litro di crema doppia in un catino da credenza, vergandola bene, ma senza la gomma d'adragante, finchè siasi ridotta ben consistente. Tramenate il latte con un cucchiale, incorporandovi poco alla volta tutta la crema vergata, dovendone così risultare una crema delicata ed assai spongata. Bisuntate allora con un dito un berretto di bella foggia, adoperando due goccie d' olio di mandorle dolci, indi riempitelo colla suddetta crema, adagiatelo frammezzo a tre chilogrammi di ghiaccio, e quando sarà ben congelato, servitelo su di un piatto munito di una salvietta. Nella stessa guisa la si fa al caffè o al cacao, impiegandone 56 grammi abbrustolite come si è detto di sopra.

§ 54. Bavarese alle mandorle amare
(Bavaroise aux amandes amères).

Scottate 56 grammi di mandorle amare nell'acqua bollente, sgusciatele e ponetele nell'acqua fresca; indi, sgocciolate, pestatele nel mortajo con qualche cucchiale da bocca di latte onde non facciano l'olio; ponetele nella terrina con 100 grammi di zuccaro, versandovi sopra due quintini circa di latte bollente. Coprite l'infusione; quindi operate nel resto come la precedente.

§ 55. Bavarese all' essenza di menta
(Bavaroise à l'essence de menthe).

Appena bolliti due quintini di latte, versatelo bollente in una terrina, nella quale avrete messo 14 grammi di foglie fresche di menta, e 165 grammi di zuccaro con un pochettino di raschiatura di limone. Coprite l'infusione e lasciatela intiepidire; indi passata allo staccio di seta in un altro recipiente, unitevi 25 grammi di colla di pesce come sopra, e ripassata allo staccio, e raffreddata, amalgamatevi un mezzo litro di crema vergata, operando nel resto secondo la regola esposta al § 53.

§ 56. Bavarese al cioccolatte (Bavaroise au chocolat).

Fate sciogliere sul fuoco una tavoletta di cioccolatte alla vaniglia o cannella con mezzo quintino d'acqua, e bene sbattuto, amalgamatevi un quintino e mezzo di latte bollente con 165 grammi di zuccaro. Lasciatelo intiepidire, indi passato allo staccio, unitevi 25 grammi di colla di pesce liquefatta come sopra, e ripassata allo staccio in un altro recipiente, mescolatevi come sopra mezzo litro di crema vergata, operando secondo la regola del § 53.

§ 57. Bavarese alle rose, alle viole, ai garofani ed ai fiori d'arancio
(Bavaroise à la rose, aux violettes, aux oeillets, et aux fleurs d'orange).

Cogliete ventiquattro rose fresche e di buon odore, sfogliatele e ponetele in terrina con sei grani di cocciniglia. Indi fate bollire due bicchieri d'acqua con 195 grammi di zuccaro in pane schiumandola bene, e versatela nella terrina delle rose, coprendo sull'istante l'infusione. Quando sarà tiepida, unitevi 30 grammi di colla di pesce bollita come

sopra, mescolatela e fatela passare per lo staccio di seta in altro recipiente. Messa quindi sul ghiaccio, quando comincierà a congelarsi la mescolerete con un cucchiale, incorporandovi assieme mezzo litro di crema vergata, e proseguendo come al § 53.

Per farla alle viole, leverete le foglie a tre mazzettini di viole fresche, e messe in terrina con otto grani di cocciniglia, proseguirete come sopra.

Pei garofani, leverete 56 grammi delle foglie di questo fiore ben profumate, e poste in terrina con due cucchiai da bocca di rosso vegetale, terminerete come sopra.

Pei fiori d'arancio, adoprerete 56 grammi dei medesimi.

§ 58. **Bavarese ai liquori** (Bavaroise aux liqueurs).

Fate sobbollire due quintini di latte con 195 grammi di zuccaro, e versatelo in terrina. Tosto che sarà tiepido, vi mescolerete 30 grammi di colla di pesce bollita in un bicchiere d'acqua, e ridotta a metà, fatela passare allo staccio di seta in un altro recipiente, collocandolo sul ghiaccio: quando comincierà a congelarsi, amalgamatevi mezzo quintino di rosolio, come maraschino, latte di vecchia, alchermes, ecc., e parimenti mezzo litro di crema vergata; quindi compite l'operazione secondo la regola.

§ 59. **Bavarese all'ananas** (Bavaroise à l'ananas).

Spelato un ananas ben maturo, tagliatelo a fette, e fatelo cuocere in un piccol recipiente con 225 grammi di zuccaro e due quintini e mezzo d'acqua. Dopo alcuni minuti d'ebollizione, passatelo allo staccio in una terrina con due cucchiai da bocca di rhum. Fate bollire secondo la regola 30 grammi di colla di pesce, incorporatela nel composto, assettandolo sopra il ghiaccio. Quando comincierà a congelarsi, unitevi mezzo litro di crema vergata, terminando il resto come al § 53.

§ 60. **Bavarese alle albicocche** (Bavaroise aux abricots).

Sceglietе dodici albicocche ben mature e di buon gusto, spartitele nel mezzo, sopprimetene la ghianda, fatele cuocere in una cazzeruola di credenza (*poêlon d'office*) con 220 grammi di zuccaro e un bicchiere d'acqua, riducetele in marmellata, facendole passare in seguito allo staccio. Mettete la marmel-

lata nella terrina, e tosto che si sarà raffreddata, fatela sciogliere con un quintino e mezzo di latte, amalgamatevi 30 grammi di colla di pesce secondo la regola, e quando comincierà a congelarsi, mescolatevi mezzo litro di crema vergata, compiendo il seguito come sopra al § 53.

§ 61. **Bavarese al punch** (Bavaroise au punch).

Posto in terrina 15 grammi di thé verde colla sottil buccia di due limoni ed il loro sugo, versatevi sopra due bicchieri d'acqua bollita con 195 grammi di zuccaro, coprite l'infusione, lasciandola venir tiepida, indi fate passare l'infusione stessa da una salvietta in un recipiente. Mescolate nella composizione 30 grammi di colla di pesce sobbollita secondo la regola e mezzo quintino di rhum o rhac, adagiando poscia la terrina sul ghiaccio. Quando comincierà a congelarsi, mescetevi mezzo litro di crema vergata, operando nel resto come al § 53.

Tutte queste creme bavaresi, mettendo al fondo del berretto due dita di gelatina trasparente colorita, ricevono maggior eleganza. Esse si servono anche nelle chiccherine di cucina (*petits pots*), ma allora s'impiegherà la quarta parte meno di colla di pesce.

§ 62. **Del bianco-mangiare** (Du blanc-manger).

Questa specie di gelatina è assai aggradita dai palati fini, essendo composta di latte di mandorle, che si distingue assai dal latte comune. La mandorla, purchè non sia tarlata o vecchia, è nutritiva, non che ricca di un olio balsamico molto rinfrescante.

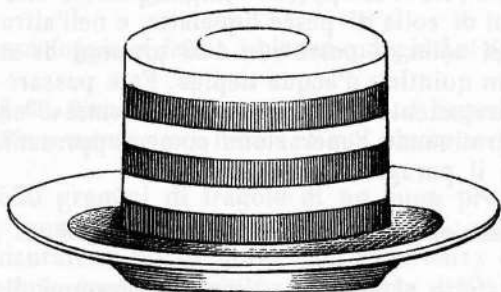
§ 63. **Bianco-mangiare semplice** (Blanc-manger simple).

Fate scottare nell'acqua bollente 300 grammi di mandorle dolci con 6 grammi di mandorle amare, sgocciolatele e pelatele, ponendole di mano in mano nell'acqua fresca. Indi, sgocciolate ed asciugate che siano, pestatele in un mortajo ben appropriato, unendovi di tratto in tratto qualche goccia d'acqua onde impedire alle mandorle che facciano olio. Messe in seguito in terrina con un cucchiale, stemperatele con un litro d'acqua, e dopo dieci minuti, fate passare questo liquido da una salvietta in un altro recipiente, comprimendola bene in

modo di estrarre la quintessenza delle mandorle; unitevi allora 235 grammi di zuccaro bianco in polvere, e parimenti versatevi 50 grammi di colla di pesce sobbollita in un bicchiere d'acqua bene schiumata e ridotta a metà. Mescolate diligentemente il tutto, facendolo passare ancora da uno staccio di seta in un catino da credenza, e posto sopra il ghiaccio, vergatelo bene. Quando poi comincierà a condensarsi, versatelo in un berretto (stampo), indi collocatelo frammezzo il ghiaccio a congelarsi. Al punto di servirlo, intiepidite un istante l'esterno del berretto, rivolgendolo su di un piatto con salvietta.

§ 64. **Bianco-mangiare al rosolio** (Blanc-manger aux liqueurs).

Apparecchiate la stessa composizione del precedente, salvo che vi porrete un mezzo quintino di acqua meno, e quando comincierete a vergarla, vi incorporerete un mezzo quintino di rosolio di maraschino o di vaniglia, di cannella, e simili.

§ 65. **Bianco-mangiare al cioccolatte** (Blanc-manger au chocolat).

Fate liquefare sul fuoco in un piccol recipiente 110 grammi di cioccolatte alla vaniglia o alla cannella con un bicchiere d'acqua e 50 grammi di zuccaro. Preparate intanto 180 grammi di mandorle dolci e dodici in numero di amare, scottate, mondate e pestate nel mortajo, come si disse al § 63, facendole in seguito stemperare con tre quintini d'acqua, estraendone poi il latte di mandorle come sopra. Dividete poscia questo latte in due parti eguali. Nell'una, mescolerete il cioccolatte con 15 grammi di colla di pesce liquefatta, e nell'altra, unirete 140 grammi di zuccaro in polvere, dileguato in un quintino di acqua tiepida, e 28 grammi di colla

di pesce. Proseguite il resto secondo la regola del § 63. Bisuntate uno stampo liscio cilindrato (vedi il disegno) con due goccie d'olio di mandorle dolci, e messo frammezzo il ghiaccio, fate un suolo di composto bianco alto un dito e mezzo circa, lasciandolo congelare; indi fatene un altro simile al cioccolatte, e così proseguite finchè abbiate adoperato tutta la composizione, come il disegno ve lo rappresenta. Al punto di servirlo, fatelo distaccare dal circuito dello stampo e rivolgetelo sul piatto ammanito d'un tovagliolo.

§ 66. **Bianco-mangiare alla vaniglia** (Blanc-manger à la vanille).

Ponete 140 grammi di zuccaro in cazzeruola, tramenatelo al fuoco, e tosto che prenderà il colore, ammollatelo con un bicchiere d'acqua, aggiungendovi una bacchetta di vaniglia spezzata. Sobbollita un istante, levatela dal fuoco, copritela e lasciatela raffreddare. Intanto pesate le 180 grammi di mandorle dolci con dodici in numero di amare, come si è detto nel § 63: stemperatele in seguito con tre quintini d'acqua, estraendone il sugo colla salvietta, indi fatene due parti eguali. Nell'una unirete il siroppo di vaniglia passato allo staccio con 20 grammi di colla di pesce liquefatta, e nell'altra unirete altrettanto di colla di pesce con 140 grammi di zuccaro dileguato in un quintino d'acqua tiepida. Fate passare amendue le parti separatamente allo staccio di seta messe sul ghiaccio e vergate, terminando l'operazione come rappresenta il disegno dato sotto il paragrafo precedente.

§ 67. **Bianco-mangiare ai pistacchi** (Blanc-manger aux pistaches).

Innanzi tutto scottate e pelate 196 grammi di bei pistacchi verdi, pestateli asciutti nel mortajo con un pezzettino di cedro confetto (veggasi nella parte IV); indi stemperateli con un bicchiere abbondante d'acqua, lasciandovela per una mezz'ora, facendola in seguito passare dalla salvietta, e comprimendola bene onde estrarne tutto il sugo; poi unitevi 110 grammi di zuccaro in polvere. Secondariamente scottate 180 grammi di mandorle dolci con dodici in numero di amare, forbitele e pestatele come sopra (§ 63), stemperatele con tre quintini d'acqua e passatele alla salvietta per estrarne bene il liquido, poi fatene due parti eguali. Nell'una porrete il liquido pistaccato con due cucchiai da bocca di verde spinaci (veggasi nella parte III), e con 24 grammi di colla di pesce: nel-

l'altra unirete un bicchiere d'acqua tiepida sciolta con 140 grammi di zuccaro e 24 grammi di colla di pesce liquefatta. Fatele passare amendue separatamente per lo staccio di seta, e poste sul ghiaccio e bene sbattute, proseguite l'operazione come si disse del bianco-mangiare al cioccolatte.

§ 68. **Bianco-mangiare all'arancio** (Blanc-manger à l'orange).

Scegliete due belli aranci di Malta, lisci di scorza e ben maturi; fregatene la superficie contro un pezzo di zuccaro in pane, raschiatelo e pesatene 140 grammi, facendole dileguare con un quintino d'acqua tiepida. Pestate poi 280 grammi di mandorle dolci forbite come sopra, stemperandole con tre quintini d'acqua, e facendole poi passare alla salvietta per estrarne bene il sugo. Dividete la composizione in due parti eguali. Nell'una porrete lo zuccaro aromatizzato con 24 grammi di colla di pesce liquefatta secondo la regola data al § 63, e nell'altra unirete la stessa quantità di colla di pesce con 140 grammi di zuccaro liquefatto con un bicchiere d'acqua tiepida. Colatele amendue separatamente allo staccio di seta, indi poste sul ghiaccio e vergate, proseguite il resto come si disse al § 65.

Nella stessa foggia si fanno i bianco-mangiari al cedrato ed al limone.

§ 69. **Bianco-mangiare alle fragole ed ai lamponi**
(Blanc-manger aux fraises et aux framboises).

Ponete 330 grammi di fragole di un buon profumo e ben mature in una salvietta; indi comprimetele onde estrarne il sugo; misuratene un quintino, con avvertenza che, se non aveste ottenuta questa quantità, vi unirete dell'acqua onde averne una giusta dose; fatela poi sciogliere con 140 grammi di zuccaro spolverizzato. Mondate e pestate 140 grammi di mandorle dolci e dodici in numero di amare come sopra, e stemperate con tre quintini d'acqua, estraetene il sugo mediante la salvietta, indi dividetelo in due parti eguali. Nell'una porrete il sugo di fragole con mezzo quintino di maraschino o tre cucchiai da bocca di rhum, due goccie di rosso vegetale insieme a 24 grammi di colla di pesce liquefatta secondo la regola. Nell'altra unirete 140 grammi di zuccaro disciolto in un quintino d'acqua tiepida con 24 grammi di colla di pesce liquefatta. Fate passare amendue i liquidi separatamente per lo staccio di seta, e posti sul ghiaccio e ver-

gati come al § 63, compite il resto della operazione secondo il disegno, facendone dei suoli bianchi e rossi. Volendo mettervi dei lamponi, si impiegheranno 224 grammi di lamponi e 112 grammi di fragole.

§ 70. **Bianco-mangiare alla crema** (Blanc-manger à la crême).

Tutti questi bianco-mangiari si allestiscono anche alla crema; salvo che farete stemperare nelle mandorle un quintino meno d'acqua ed un 8 grammi meno di colla di pesce, unendovi in sua vece, al punto che comincierà a congelarsi, un quintino e mezzo di crema vergata, dividendola in due parti se la dose sarà di due sorta, e terminando il resto dell'operazione secondo la regola.

§ 71. **Osservazioni sopra i detti bianco-mangiare** (Observation sur les susdits blanc-mangers).

I bianco-mangiari ora descritti a due colori, se si volessero allestire ad un sol colore, si mescolano in un sol corpo, unendovi un pochettino di color vegetale, secondo la qualità, onde renderli più appariscenti. Per esempio, se il bianco-mangiare sarà alla vaniglia, vi unirete una goccia di zuccaro al *caramel;* se sarà all'arancio, vi unirete un cucchialino da caffè di rosso vegetale amalgamato con un mezzo scrupolo di zafferano, ecc., ecc.

§ 72. **Bianco-mangiare senza colla e senza ghiaccio** (Blanc-manger sans colle et sans glace).

Scottate e mondate 160 grammi di mandorle dolci e dieci in numero di amare, pestatele secondo la regola data al § 63, diluitele con due quintini d'acqua, indi estraetene il liquido con una salvietta. Unitevi allora 140 grammi di zuccaro passato allo staccio di seta con mezzo quintino di rosolio o mezzo quintino d'acqua aromatizzata al cedro, all'arancio, ecc. Vergate in seguito sei chiari d'uova in una cazzeruola di credenza (*poêlon d'office*), e quando comincieranno a cambiarsi in neve, unitevi poco alla volta il suddetto liquido; e posta la cazzeruola su ceneri calde, continuate a tramenarlo finchè siasi spessito come un zabajone, senza però lasciarle bollire. Versatelo in seguito in piccole chiccherine (*petits pots*) o in bicchierini a calice di cristallo. Lasciatelo raffreddare e servitelo.

§ 73. **Delle gelatine trasparenti** (Des gelées transparentes).

È questo un tramezzo assai delicato, non che di brillante aspetto, che si distingue assai da tanti altri tramezzi di cucina pel suo bel trasparente, quando sia allestito regolarmente. La gelatina non deve essere nè troppo consistente, nè troppo tenera, ma bensì tale appena da poter star salda da sè. — Benchè diversi siano i sapori con cui può essere preparata, la regola però è una sola.

§ 74. **Maniera di chiarificare lo zuccaro con la colla di pesce** (Moyen de clarifier le sucre avec la colle de poisson).

Lavate 40 grammi di colla di pesce senza alcun odore, e ponetela a pezzetti in una cazzeruola ben forbita con quattro quintini d'acqua, due chiari d'uova, il sugo di mezzo limone e 140 grammi di zuccaro. Appoggiatela sul fuoco, vergandola continuamente, e quando sarà quasi vicina all'ebollizione, la ritirerete da un lato del fornello, appoggiandovi sopra il coperto con un po' di cenere calda. Quando poi comincierà a bollire, vi unirete un quintino d'acqua sbattuta con un mezzo bianco d'uova. Fate però attenzione che non bollisca forte, ma lentissimamente per lo spazio di venti minuti circa. In seguito ammollate un tovagliolo nell'acqua, e spremuto onde fargli perder l'odore della lisciva, ponetelo allargato legandolo sopra l'estremità delle gambe di una sedia e collocandovi sotto una terrina; quindi versate nel mezzo del tovagliolo la gelatina così bollente, lasciandola colare nella terrina; poi, prendete la gelatina dalla terrina, ponete sotto un altro recipiente, e ripassatela nuovamente.

Nella stagione fredda sarà bene mettere sopra la sedia un coperto ben pulito con sopra un po' di brace, onde tenere il liquido della gelatina caldo, evitando in questo modo di farla congelare; il che se accadesse, bisognerebbe farlo dileguare nuovamente, ma con questo movimento perderebbe parte della sua limpidezza. — Se vorrete assicurarvi della densità della gelatina, porrete un cucchiale in un piccolo recipiente sopra il ghiaccio, fatto però calcolo anche del liquido che vi dovrete unire. Stando però alla dose precisa, è impossibile ingannarsi. È poi da osservarsi di non porre la gelatina sopra il ghiaccio prima che siasi da sè raffreddata, poichè talvolta il fumo, che dovrebbe escirne, restando in parte trattenuto dalla congelazione, farebbe perdere la lucidezza della gelatina stessa

§ 75. Maniera di preparare e chiarificare la colla di vitello (Méthode de préparer et clarifier la colle de veau).

Questa gelatina è eccellente anche per gli ammalati, quando sia aromatizzata con gusti rinfrescanti e non di liquori. Essa si lavora come la precedente, salvo che più lunga ed intrecciata è la sua composizione. — Tagliate a pezzi quattro piedi di vitello colla pelle raschiata, indi immergeteli per due ore circa in un recipiente con abbondante acqua tiepida, poi lavateli bene e poneteli in una cazzeruola coperti d'acqua, ed alla prima ebollizione, colateli, rimettendovi dell'altra acqua fredda col sugo di un limone e 28 grammi di zuccaro onde svolgerne il grassume. Fatela bollire schiumandola bene, e coperta in seguito la cazzeruola, collocatela su di un lento fuoco acciò abbia da bollire lentamente per quattro o cinque ore. Digrassatela in seguito, e fatela passare leggermente allo staccio in un recipiente di terra inverniciato, lasciandovela riposare per un quarto d' ora. Indi levato bene l' unto galleggiante, versate il liquido leggermente in una cazzeruola, sopprimendone il fondo, ed esperimentandone un cucchiale da bocca, in modo che se fosse troppo consistente, vi unirete acqua limpida in proporzione. Indi misuratelo, e per ogni litro di liquido, unitevi 225 grammi di zuccaro in pane, due chiari d'uova ed il sugo di due limoni: ponete la cazzeruola sul fuoco, vergandola continuamente e proseguite il resto dell'operazione come si disse al § 74.

§ 76. Gelatina di cotiche di majale (Gelée de couennes).

Prendete un chilogrammo e mezzo di cotiche magre di majale fresco, lasciatele immerse nell'acqua tiepida per dieci ore, indi ponetele al fuoco con cinque litri di acqua e lasciatele bollire dolcemente per sette od otto ore, in seguito passatele in un recipiente di terra stretto, all' indomani gettatevi dell'acqua tiepida sopra e con prestezza colle dita fate distaccare il grasso che trovasi sulla superficie, indi rivolgetele, e tolto il fondo, chiarificatelo e seguite la regola del § 74.

§ 77. Gelatina di corno di cervo (Gelée de corne de cerf).

Prendete due chilogrammi di corno di cervo, raschiatelo, lavatelo e fatelo bollire in nove litri d'acqua per sei o sette ore, in seguito seguite la regola del § 74.

Se si vorrà conservare tanto questo che la gelatina di cotiche, si chiarificherà senza zuccaro, e fatte ben restringere, si verseranno in tortiera a farle seccare nella stufa; indi si taglierà la gelatina a pezzetti e si conserverà in barattoli ben coperti in luogo asciutto.

§ 78. **Gelatina d'arancio** (Gelée d'orange).

Sceglicte quattro aranci di Malta ben maturi e di scorza liscia, fregate la loro superficie contro un pezzo di zuccaro in pane, raschiate detto zuccaro, pesandone 28 grammi circa, ponetelo in una terrina con un cucchiale da bocca di rosso vegetale col sugo di altri quattro aranci e di due limoni, e con un cucchialino d'argento fatelo stemperare mescolando lo zuccaro aromatizzato, indi filtratelo, il che si eseguisce col mettere un imbuto di cristallo (pedriolo) in una bottiglia simile, collocandovi entro un foglio di carta da filtro tagliato in forma rotondata e piegata come un ventaglio, versando poscia in esso il liquido da filtrare. — Apparecchiate intanto la gelatina come sopra si disse al § 74, mettendovi però meno acqua a proporzione del sugo che vi dovrete unire, e quando sarà fredda, vi unirete il sugo filtrato. Mescolatela leggermente e versatela in uno stampo, che avrete messo frammezzo tre chilogrammi di ghiaccio; indi copritela con un piatto con sopra un pezzetto di ghiaccio. Dopo tre quarti d'ora circa sarà congelata. Quando poi la dovrete servire, preparate una cazzeruola con dell'acqua calda, immergetevi l'esterno dello stampo con sollecitudine, ed asciugato, rivolgetelo su di un piatto con salvietta. — Quest'ultima operazione richiede una perfetta agilità acciò la gelatina sia appena toccata dal calore dell'acqua. — È da osservare altresì di non adoperare dei recipienti di stagno o di rame stagnato per fare le gelatine di fiori o frutti rossi, ma bensì terrine verniciate e cucchiai d'argento; mentre in caso diverso, talvolta si cambiano in un color violastro scolorito. — Il sugo di limone che ho aggiunto tanto in questo che negli altri frutti, serve a far risaltare di più il gusto del frutto stesso. — Avvertite altresì, che nei grandi calori dell'estate si dovrà accrescere di 4 grammi di colla di pesce, onde la gelatina non si spezzi; e se la cucina sarà lungi dalla sala *à manger,* vi porterete vicino a questa a rovesciarla, onde essere più sicuro dell'effetto. — Questi avvertimenti servono anche per i seguenti paragrafi.

§ 79. **Gelatina di fragole e di lamponi** (Gelée de fraises et de framboises).

Mondate 330 grammi di belle fragole mature e di buona fragranza, ponetele in terrina, schiacciandole con un cucchialone d'argento ed unendovi mezzo quintino d'acqua, il sugo di due limoni ed un cucchialetto da caffè di rosso vegetale; filtratelo in seguito come si disse nel paragrafo precedente, estraendone il sugo. Fate intanto il composto della gelatina del § 74, e secondo la quantità del sugo estratto vi metterete meno acqua nella dose, e quando sarà fredda, amalgamatelo leggermente, compiendo il resto dell'operazione come si disse nel paragrafo 74. Se la gelatina sarà ai lamponi (fambrose), essendo queste più abbondanti di sugo, non fa d'uopo aggiungervi dell'acqua; unirete però nel sugo, prima di filtrarlo, 28 grammi di zuccaro in polvere, proseguendo il resto come sopra.

§ 80. **Gelatina d'uva spina (ribes)** (Gelée de grosseilles).

Questo frutto ha quasi un gusto simile ai lamponi. Ve ne sono però di due specie, cioè la bianca e la rossa. — Pesate 335 grammi di uva spina, schiacciatela ed unitevi il sugo di un limone con un cucchiale da caffè di rosso vegetale e 28 grammi di zuccaro in polvere; rimescolate il tutto e filtrate. Indi, in proporzione della quantità di sugo che otterrete, mettetevi meno acqua nella composizione della gelatina; quindi progredite nel resto come si disse al § 74. Se il ribes sarà bianco, non vi porrete il rosso vegetale. — La gelatina di uva moscatella la si fa nella stessa maniera, salvo che porrete 28 grammi meno di zuccaro nella composizione della gelatina stessa.

§ 81. **Gelatina di ananas** (Gelée d'ananas).

Scegliete un ananas di giusta maturità, sopprimetene la corona, indi levatene la pellicola, fendetelo nel mezzo, e tagliatelo a fette dello spessore di due pezzi uniti da cinque franchi. Sceglietene otto o dieci fette più belle, fatele cuocere per cinque minuti in un bicchiere di siroppo (zuccaro) chiarificato; ponete la pellicola ed il restante in terrina, versatevi sopra un bicchiere di acqua bollente, coprendo all'istante l'infusione, e quando sarà fredda, la farete passare da una salvietta in un altro recipiente, spremendo bene la essenza del

frutto; unitevi il sugo di un limone senza i semi, indi filtratelo secondo la regola del § 78. Preparate intanto la gelatina come al § 74, mettendovi un quintino meno di acqua, e fredda che sia, vi mescerete il detto sugo leggermente con un cucchiale d'argento. Ponete il berretto frammezzo il ghiaccio, versatevi nel fondo due dita di gelatina, lasciandovela congelare; adagiatevi sopra le fette asciutte di ananas in corona, copritele poco alla volta col rimanente della gelatina, riempiendone il berretto; quindi proseguite come la gelatina di arancio.

§ 82. Gelatina di pesche e d'albicocche
(Gelée de pêches et d'abricots).

Scegliete sei od otto pesche ben mature e fragranti, lavatele e fendetele nel mezzo, sopprimendone le ghiande, gettatele in seguito in un bicchiere d'acqua bollente, e fatte due ebollizioni, mettete il tutto in terrina a raffreddarsi. Indi versatele in una salvietta, colandole in una terrina, e comprimendole bene onde estrarne tutto il sugo: unitevi il sugo di un limone, filtratelo e compitene il resto come si disse della gelatina d'arancio. — La gelatina di albicocche la si fa nello stesso modo.

Avvertasi che tutte queste gelatine in frutta vennero descritte nel loro gusto naturale per chi non ama i liquori. Però un bicchierino da rosolio, di rhum o di rach all'ananas o di maraschino di Zara nelle fragole o lamponi, ecc., rallegrerebbe di più il sapore. — Avvertasi ancora, che prima di mettere nel berretto le gelatine, sarà bene gustarle; mentre potrebbe accadere che certe qualità di frutta siano troppo acri; nel qual caso si correggono con un po' di siroppo chiarificato, che sarà bene aver sempre pronto in un vasettino.

§ 83. Gelatina di caffè moka (Gelée au café moka).

Fate abbrustolire 100 grammi di caffè moka, tramenandolo continuamente finchè sarà coperto di un color giallognolo rossastro; versatelo allora in una terrina, nella quale avrete preparato un bicchiere e mezzo di acqua bollente con 56 grammi di zuccaro; coprite l'infusione e lasciatela raffreddare. Indi fate passare l'infusione da una salvietta, unitevi un cucchialetto da caffè di caramel, e filtratela secondo la regola del § 78. Fate in seguito l'apparecchio della gelatina del § 74, aggiungendovi un bicchiere meno d'acqua, e tosto che sarà

fredda, unitevi il detto sugo lampante, proseguendo il resto dell' operazione, come si disse al § 78. Si sopprime, se si vuole, il caramel, rendendola più chiara in colore.

§ 84. **Gelatina ai fiori d'arancio** (Gelée aux fleurs d'oranges).

Ponete 56 grammi di fiori d'arancio freschi côlti in giornata in una terrina, con 28 grammi di zuccaro in pane; versatevi sopra un quintino d'acqua bollente; indi coprite l'infusione e lasciatela raffreddare. In seguito, unitevi il sugo di due aranci e filtratela come si disse al § 78; quindi, ponete un quintino meno d'acqua nell' apparecchio della gelatina § 74, proseguendo il resto come si disse al § 78.

§ 85. **Gelatina all'essenza di menta** (Gelée à l'essence de menthe).

Cogliete 56 grammi di foglie di menta fresche, ponetele in terrina con 28 grammi di zuccaro, versandovi sopra un bicchiere d'acqua bollente, coprendo l'infusione e lasciandola raffreddare; indi unitevi tre cucchiai da bocca di *kirsch-wasser* con due cucchiai di verde vegetale; filtratela secondo la regola; in seguito, unitela alla gelatina come al § 74, che avrete allestita con un quintino meno d'acqua nella dose, terminando come al § 78.

Non volendosi fare l'infusione, si ottiene lo stesso effetto col mettere nella gelatina fatta regolarmente secondo il § 74 due goccie di estratto di menta e tre cucchiai da bocca di *kirsch-wasser*.

§ 86. **Gelatina di viole di primavera** (Gelée de violettes printanières).

Spiccate il fiore di due mazzettini di viole fresche, ponetelo nella terrina con sei grani di cocciniglia, e 28 grammi di zuccaro, versatevi sopra un quintino abbondante d'acqua bollente, coprite l'infusione, lasciandola raffreddare; unitevi tre cucchiai da bocca di *kirsch-wasser,* filtratela e procedete il resto dell'operazione come le precedenti. Nella stessa guisa la farete ai garofani ed alle rose, mediante fiori di buon odore.

§ 87. **Gelatina al thé all'inglese** (Gelée au thé à l'anglaise).

Ponete 14 grammi di thé verde in terrina con 56 grammi di zuccaro ed otto grani di cocciniglia onde tingerlo di un

bel rosa; indi versatevi sopra un quintino di acqua bollente, coprendo sull'istante l'infusione e lasciandola raffreddare. Fatela poi passare alla salvietta in una terrina; unendovi un quarto di quintino di rhum giammaico. Filtrate l'infusione come al § 78. Fatto l'apparecchio della gelatina come al § 74, con un quintino meno d'acqua, mescolatevi leggermente la composizione e proseguite il resto come al § 78.

§ 88. **Gelatina al limone bergamotto** (Gelée au citron bergamote).

Fregate un bergamotto verde contro un pezzo di zuccaro in pane; indi col coltello raschiatene 56 grammi circa, ponetelo in terrina e versatevi sopra un quintino abbondante d'acqua bollente, coprite l'infusione e lasciatela raffreddare; unitevi in seguito due cucchiai da bocca di verde di spinaci (veggasi nella parte III) ed il sugo di due limoni; filtratela e proseguite il resto come si disse al § 78.

§ 89. **Gelatina ai liquori** (Gelée aux liqueurs).

Le gelatine di liquori si fanno quasi tutte nella stessa guisa, unendovi più o meno liquore secondo che meglio aggrada. — Apparecchiate la gelatina come al § 74, ponendovi mezzo quintino meno d'acqua: quando sarà fredda, unitevi mezzo bicchiere d'anisette di Bordò o di rosolio alla vaniglia o di latte di vecchia e simili, da cui poi la gelatina prenderà il nome. Quanto più liquore vorrete porre, tanto meno acqua metterete nell'apparecchio. Avvertasi che se il liquore impiegato sarà colorito, vi unirete un cucchialetto da caffè dello stesso color vegetale (veggasi nella parte III) onde ravvivare maggiormente il colore della gelatina.

§ 90. **Gelatina ai vini di liquori** (Gelée aux vins de liqueurs).

Chiarificate 45 grammi di colla di pesce con tre quintini e mezzo d'acqua e 196 grammi di zuccaro, come si disse nel § 74. Quando sarà raffreddata, unitevi due quintini di vino di liquore lampante, come del Frontignano, o dell'Alicante, o Champagne. Se sarà al Madera secco o al Marsala e simili, accrescerete la dose di 56 grammi di più di zuccaro. Indi proseguite secondo la regola del § 78. La gelatina porterà il nome del vino che vi avrete unito, dicendosi, per esempio, gelatina al vino di Frontignano, ecc.

§ 91. Gelatina d'aranci o di limoni nella scorza
(Gelée d'oranges ou de citrons dans l'écorce).

Scegliete 14 aranci di Malta, di bella forma, di eguale grossezza e d'un color carico. Quindi, con un *coppa-pasta* di un centimetro e mezzo circa di diametro, levate un rotondino di scorza alla parte ove era attaccato il gambo, e con un cucchialino da caffè o da legumi, vuotatene l'interno, estraendo la polpa ed il sugo, con precauzione di non danneggiare la scorza. Se ciò accadesse, qualora la rottura fosse leggiera, la si salderà all'esterno con un po' di burro crudo; differentemente bisognerebbe lasciarla. Di mano in mano che fate questa operazione, porrete le scorze in un recipiente con acqua fresca. Fate indi passare il sugo degli aranci allo staccio, unitevi un po' di raschiatura di scorza d'arancio, il sugo di due limoni, un cucchiale da bocca di rosso vegetale e 50 grammi di zuccaro in polvere: indi filtratelo secondo la regola del § 78, con che ne estrarrete sei quintini circa di sugo. Apparecchiate due dosi e mezza di gelatina, come si disse al § 74, ed anche di più se gli aranci fossero grossissimi, e se la quantità del sugo che avrete estratto dalla filtrazione fosse maggiore, porrete meno acqua nella dose della gelatina; indi, compita la chiarificazione, lasciate raffreddare il liquido, amalgamandovi con un grosso cucchiale d'argento il sugo degli aranci. Fate ben sgocciolare dell'acqua le scorze degli aranci vuotati, metteteli in un recipiente attorniati di ghiaccio pesto, riempiteli di gelatina e turateli col loro coperto. Cinque minuti prima di servirli forbiteli all' esterno, quindi adagiateli su di un piatto in piramide con salvietta, frammezzandoli di qualche foglia verde di lauro o d'arancio. Volendoli poi servire più elegantemente, si metteranno in un cestello fatto con pasta di credenza, di

un color verde pallido. Si allestiscono anche a quarti, e sono di bella appariscenza quando siano allestiti a due colori. In questo caso, posti gli aranci vuotati frammezzo il ghiaccio, in ciascuno si verseranno due cucchiai da bocca di gelatina d'arancio; gelata che sia, vi si porranno sopra tre cucchiai di *bianco mangiare* (veggasi nei precedenti paragrafi) e così si continuerà alternativamente la stessa operazione, finchè siano perfettamente riempiti. Quando siano poi bene congelati, tagliateli in quattro spicchi, indi poneteli sul piatto munito di tovagliolo in bella simmetria o messi su di uno zoccolo di pasta di credenza a gradini, come il disegno lo rappresenta, guerniti di biscotti in forma di foglie o coperti di

una sultana. Nella stessa maniera si servono allestendoli in forma di piccoli panieri. In questo caso si prenderà l'arancio, e colla punta del coltellino si formerà il manico del paniere (veggasi l'estremità superiore dello stesso disegno), e ben vuotato che sia, si riempie il mezzo guscio di gelatina, facendone quella quantità che abbisogna. — Le gradinate in pasta di credenza, sapendole custodire, si ponno adoperare diverse volte, e sono comode per simili generi, tanto più in casi pressanti. Esse si allestiscono anche di gelatina. — Ne darò analoga spiegazione nel corrispondente paragrafo nella parte III.

§ 92. Gelatina di punch alla romana
(Gelée de punch à la romaine).

Apparecchiate in terrina 56 grammi di zuccaro bianco, 14 grammi di thé verde, colla superficie di un limone; versa-

tevi sopra un quintino d'acqua bollente, indi coprite l'infusione, lasciandola venir fredda. In seguito unitevi il sugo di tre limoni, due d'aranci e tre quarti di un quintino di rhum; filtratelo poi come la regola indicata al § 78. Fate la gelatina del § 74, ponendovi un quintino d'acqua meno nella dose, e fredda che sia, amalgamatevi l'infusione filtrata, ultimando l'operazione come si disse della gelatina d'arancio.

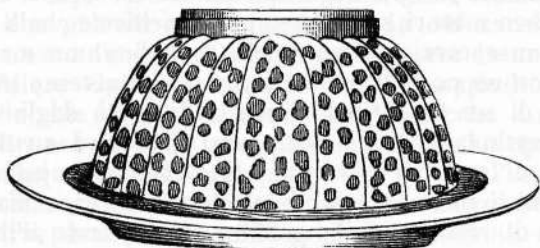
§ 93. **Osservazione sopra le gelatine nella coppa o nei bicchieri** (Observation sur les gelées dans une coupe ou dans le verres).

Le precedenti gelatine, volendole servire più delicate, si dovrà far uso di una coppa o dei bicchieri a calice di cristallo, salvo che vi si porrà 8 grammi meno di colla di pesce della dose descritta. Esse si allestiscono anche a due gusti con due colori; ma bisognerà osservare che i due gusti si accordino fra loro. Così, a cagion d'esempio, le gelatine di frutta si accordano benissimo colle gelatine ai liquori; laddove la gelatina, per esempio, al caffè moka ripugnerebbe colla gelatina di frutta, mentre che si accorderebbe colla gelatina al rhum o al rhac. La stessa osservazione si dovrà adottare anche per le gelatine nel berretto. Volendo poi servire la gelatina di vini di liquori spumanti, come al vino d'Asti, al Champagne, ecc., allora si porrà nei bicchieri la gelatina sino ai due terzi del bicchiere stesso; l'altro terzo lo riempirete colla medesima gelatina, vergandola in un recipiente onde ottenere l'illusione di un vino spumante. Questo metodo di servire le gelatine è assai conveniente nei grandi calori dell'estate.

§ 94. **Delle gelatine vergate** (Des gelée fouettés).

Le gelatine vergate si fanno colla stessa composizione delle gelatine qui sopra descritte, salvo che vi si metterà 15 grammi meno di colla nella dose descritta, atteso che la loro leggerezza fa che abbia sufficiente forza di star salda da sè, e non è d'uopo neppure di filtrarle. — Ponete una delle suddette gelatine raffreddate in un catino da credenza (*poêlon d'office*); indi, assettate sopra il ghiaccio, vergatela fortemente finchè comincierà a condensarsi. Così facendo, otterrete una gelatina spungata e vellutata, che, messa poi in un berretto unto di qualche liquore, collocherete frammezzo il ghiaccio a congelarsi.

Volendovi dare maggior eleganza, si porrà nel berretto un dito o due di gelatina trasparente, e congelata che sia, si guernirà, se ciò credete, con alcune fragole o fetterelle di pistacchi di un bel verde, od anche con amarasche macerate nello spirito, ecc., versandovi sopra la gelatina vergata. Quantunque queste gelatine siano molto aggradite ed abbiano il vantaggio della sollecita preparazione, sono però inferiori alle gelatine trasparenti.

§ 95. Delle miscee di frutta all'italiana
(Des macédoines de fruits à l'italienne).

Le miscee di frutta all' italiana si eseguiscono in tre maniere, cioè: con frutti crudi, con frutti cotti siroppati e con frutti all'acquavite. Di quest'ultimi ordinariamente si fa poco uso. La bell'apparenza di tale tramezzo trasparente, non che il dolce gusto aromatizzante della gelatina e dell'acidulo del frutto, lo rende assai prelibato.

§ 96. Miscea di frutti rossi all'italiana
(Macédoine de fruits rouges à l'italienne).

Apparecchiate la gelatina di fragole o lamponi come al § 79; indi messo frammezzo il ghiaccio un berretto di bell'apparenza unto di un po' di rosolio di maraschino, infondetevi due dita di detta gelatina. Intanto fate macerare in una terrina con mezzo bicchiere di maraschino, 110 grammi di belle fragole d'ananas, 84 grammi di lamponi ed una dozzina di cerase siroppate. Quando la gelatina del berretto si sarà congelata, vi adagierete sopra in bell'ordine un cucchiale dei frutti macerati ed asciutti, versandovi anche due cucchiai di gelatina. Dopo alcuni minuti vi porrete due altri cucchiai di frutti e quattro di gelatina, ripetendo la stessa

operazione finchè il berretto siasi riempiuto perfettamente. Copritelo con un tondo con sopra un pezzo di ghiaccio, lasciandolo in seguito congelare. Al punto di servire, immerso l'esterno del berretto nell' acqua tiepida ed asciugato, rivolgetelo su di un piatto con salvietta.

§ 97. Miscea d'arancio all'italiana
(Macédoine d'orange à l'italienne).

Preparate la gelatina al punch (veggasi il § 92), versatene due dita in un berretto posto frammezzo al ghiaccio a congelarsi. Intanto, togliete gli spicchi da tre aranci di buona qualità e ben maturi, sopprimetene le pellicole che li coprono, facendoli macerare con un pochettino di rhum e spolverizzandoli con un pochettino di zuccaro in polvere; indi asciugateli su di un tovagliolo, e messa la metà degli spicchi in corona sopra la gelatina congelata, si verserà su di essi un cucchiale di gelatina per volta, lasciandola congelare, e postovi sopra il rimanente degli spicchi d'arancio, versatevi poco alla volta il restante della gelatina, riempiendo il berretto e servendola in seguito come si disse nel precedente paragrafo. Essa la si allestisce anche colla gelatina al limone.

§ 98. Miscea di pesche ed albicocche all'italiana
(Macédoine de pêches et abricots à l'italienne).

Fate la gelatina di liquori al maraschino (veggasi il § 89), e ponetene due dita in un berretto a congelarsi come sopra. Indi spartite nel mezzo quattro belle pesche colorite con otto albicocche ben mature, sopprimetene il nocciuolo e gettatele nell' acqua bollente: ritiratele all'istante, levate loro la pellicola, ponendole su di un piatto asciutto, spolverizzatele con 8 grammi di zuccaro in polvere, e quando saranno fredde, asciugatele e ponetele in corona nel berretto, proseguendo la stessa operazione come si disse della miscea d'aranci.

§ 99. Miscea di frutti nello spirito
(Macédoine de fruits à l'eau de vie).

Questa miscea la si fa generalmente nel verno in mancanza di frutti freschi, quantunque possano adoperarsi anche quelli conservati allo zuccaro (vedi nelle confetture). Si prende una piccola quantità di frutta conservate nello spirito come

un persico, otto amarasche, quattro albicocche, tre prune (*réine-claude*), ecc.; indi, tagliati con garbo e soppresse le ghiande, si pongono in corona in un berretto sopra due dita di gelatina di frutti congelata, proseguendo come si disse della miscea di frutti rossi. Questa miscea è eccellente per stomachi forti.

§ 100. Zuppa di miscea in gelatina all'inglese
(Soupe anglaise de macédoine de fruits à la gelée).

Pelate otto pomi appioli; indi con un coppa-pasta di un pezzo da cinque centesimi di circonferenza, fatene tanti bastoncini che porrete nell'acqua fresca, in cui avrete messo il sugo di mezzo limone, facendoli indi cuocere in un po' di siroppo. Allora tagliate un quarto di cedro a quadrettini; indi spartite in due o quattro pezzi otto albicocche e sei pesche conservate nel siroppo, un pochettino di uva sultana ben forbita, e venti amarasche macerate nello spirito. Ponete il tutto asciutto in una terrina, macerandolo con mezzo bicchiere di liquore. Preparate intanto 330 grammi di biscotto di Savoja, e posto un berretto liscio a piramide frammezzo il ghiaccio, ponetevi tre cucchiai di gelatina al rhum, e sopra ponetevi in corona sei amarasche; copritele con delle fette di detto biscotto, appoggiatevi sopra in corona un altro frutto, versandovi sopra altra gelatina. Continuate a fare così degli zoccoli alternati di biscotto, di frutta e di gelatina, ricoprendone il berretto. Congelato che sia, lo si servirà secondo la regola. — Essa la si prepara anche con altre qualità di frutta.

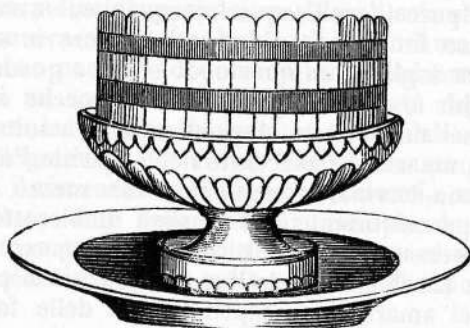
§ 101. Osservazione sopra le suddette miscee di frutta
(Observations sur les susdites macédoines de fruits).

Si allestiscono dette miscee con ogni altra specie di frutti, come ananas, pere, prune, cerase, ecc., purchè siano ben maturi onde abbiano maggior profumo, facendoli cuocere in un po' di siroppo, e raffreddati, macerandoli con un pochettino di rosolio, compiendo poscia l'operazione come si disse all'articolo precedente.

Volendo dare una bella appariscenza alla miscea, potrete servirvi di due berretti sul genere del disegno del cap. III, paragrafo 49.

Facendo la gelatina a due colori, nel berretto grande por-

rete la gelatina bianca semplice, e quando sarà congelata, ne distaccherete il berretto piccolo. Allora verserete nel vuoto lasciato tre cucchiai da bocca di gelatina colorita, lasciandola congelare; indi vi metterete sopra in bella foggia un letto di quei frutti che avrete destinato, coprendo questi con altra gelatina, e mettendo sopra altri frutti, continuando così alternativamente finchè lo avrete riempito. Congelatelo e servitelo secondo la regola.

§ 102. **Osservazione sopra il servizio delle gelatine** (Observation sur le service des gelées).

Volendo distinguere questo elegante tramezzo da altri di pregio inferiore, si dovrebbe allestirlo principalmente nei pranzi di lusso su di un piatto d'argento, o più elegantemente su di una coppa in cristallo o simile, come il disegno lo rappresenta, senza far uso della salvietta, avvertendo che la coppa nell'interno deve essere piana come un piatto.

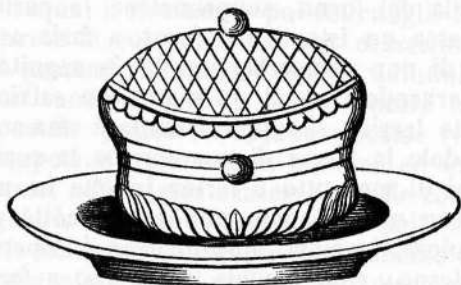
DELLE MELE (POMI) (*DES POMMES*).

§ 103. **Mele meringate** (Des pommes meringuées).

Scegliete ventiquattro pomi appioli di buona maturità, e con un vuota pomi sopprimetene il cuore; indi spelateli, gettandoli di mano in mano nell'acqua fresca unita col sugo di un limone onde conservarli bianchi. Prendetene undici dei più belli e fateli siroppare con tre quintini d'acqua, 168 grammi di zuccaro e la sottile buccia di un limone. Cotti che saranno, li porrete su di un piatto asciutti a raffreddarsi. Gli

altri poi li affetterete, ponendoli nello stesso siroppo, riducendoli in marmellata asciutta e facendola in seguito passare allo staccio. Quando sarà quasi fredda, vi amalgamerete assieme 162 grammi di marmellata di albicocche. Con questa marmellata farete un piccolo zoccolo alto circa un dito su di un piatto, che vada al fuoco, sul quale assetterete sei pomi intieri, e sopra questi altri quattro, e poi uno, riempiendo i loro vani con della marmellata di albicocche. Indi copriteli col restante della marmellata di pomi, lisciandoli col coltello e dando loro la forma di una mezza palla. Vergate in seguito due bianchi d'uova a consistente neve, mescolateli con 168 grammi di zuccaro spolverizzato e la raschiatura di un po' di scorza di limone, od arancio o cedro. Velate leggermente con due terzi di questo composto da meringa lisciandolo bene colla lama del coltello; indi coll'altro terzo lo porrete in un cornetto di carta, facendo filare lo zuccaro e decorandovi sopra un disegno a vostro genio. In seguito spolverizzatelo di zuccaro, pulite l'orlo del piatto con una salvietta e ponetelo in forno lento per venticinque minuti circa, e coperto che sia di un colore biondo-chiaro, servitelo sull'istante.

Questo tramezzo si può guernirlo coll'appuntarvi in bell'ordine delle mandorle dolci o dei pistacchi sbucciati e tagliati a fetterelle, ovvero seminandovi sopra dello zuccaro in granella bianco o colorito. Nella marmellata si possono anche unire tre cucchiai da bocca di rhum o arrhac.

§ 104. Pomi al riso alla francese
(Pommes au riz à la française).

Lavate 170 grammi di riso nell'acqua, indi ponetelo in una cazzeruola con un litro di latte, 60 grammi di burro, 140 grammi di zuccaro, un grano di sale ed un pochettino

di raschiatura gialla di limone od arancio, o con un pezzetto di vaniglia. Tosto che sarà in ebollizione, lo collocherete sopra la cenere braciata a cuocere lentissimamente per tre quarti d'ora, tramenandolo di tratto in tratto onde non si appicchi al fondo della cazzeruola. Nel caso si asciugasse troppo, vi unirete un po' di latte. Esso dee avere la consistenza di un risotto morbido. Intanto forbite sei od otto mele appiole come le precedenti, fatele cuocere in una cazzeruola di credenza con 84 grammi di zuccaro bianco e due quintini d'acqua, riducendolo in siroppo. Indi levata la cazzeruola del riso dal fuoco, unitevi quattro tuorli d'uova mescolandoli bene. Fatene un suolo all'altezza di due dita in una terrina d'argento od altro recipiente che resista al fuoco, come il disegno lo rappresenta; adagiatevi in corona le suddette mele siroppate, riempiendo i vani di marmellata di albicocche; indi copriteli col restante del riso tenendolo bene unito ed inaffiandolo con un pochettino di burro fuso. Coprite la terrina con un foglio di carta e ponetela a cuocere a forno temperato (quarto grado) finchè avrà preso un colore biondo-chiaro. Intanto vergate due chiari d'uova a neve consistente, mescolandoli in seguito con 140 grammi di zuccaro in polvere. Indi versatela su di un foglio di carta, dandole una forma rotonda di un dito meno di circonferenza dell' apertura superiore della terrina. Con un po' di questa composizione, che avrete serbata, posta in un cornetto di carta, formatevi delle linee a crocevia con sopra una specie di grosso bottone sull' estremità della meringa (vedi il disegno) e spolverizzatela di zuccaro. Posta poi su di un'asse dello spessore di tre dita, fatela cuocere in forno a calor lento (quinto grado) e cotta di un bel biondo e croccante, levatela dal forno, sopprimetene la parte tenera interna, e rimessa un istante nel forno a farla asciugare, con precauzione di non romperla, coprite in seguito con questa la terrina, servendola su di un piatto con salvietta. In mancanza di detta terrina si supplirà col fare una crosta di pasta d'alzata, dandole la forma di una terrina, la quale riempirete con dei grani di melicotto o farina involta in una salvietta, coprendola con un falso coperto; quindi cotto nel forno ad un chiaro colore, levatela, sopprimetene il coperto e ciò che vi è nell' interno, rimettendola nel forno a farvi asciugare l'interno stesso, proseguendo il resto come sopra. Sarà bene, quando porrete la crosta, pennellarne l'esterno con un po' di siroppo onde renderlo lucente. Questo tramezzo si serve tanto caldo che freddo.

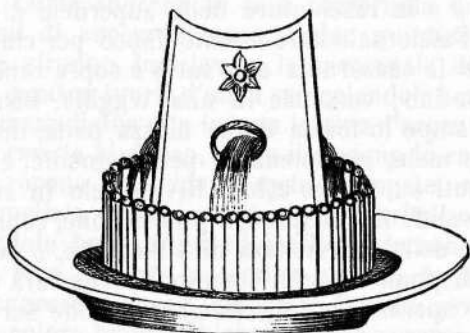
§ 105. Mele al burro alla minuta
(Pommes au beurre à la minute).

Fate fondere 110 grammi di burro in cazzeruola, indi adagiatevi sopra ventiquattro mele appiole mature, tagliate a quarti e mondate dalla buccia e dai granelli, con 140 grammi di zuccaro e la raschiatura della superficie di un limone od arancio. Fatele saltellare a lento fuoco per cinque minuti, indi collocate la cazzeruola con sotto e sopra ceneri braciate, e cotte appuntino, versatele in una tegghia. Bisunto in seguito uno stampo in forma d'una mezza palla, disponetevi in bell'ordine le mele, riempiendolo perfettamente, e lasciandolo per due minuti su cenere calda. Rivolgetelo in seguito su di un piatto, levando lo stampo con precauzione, coprendole leggermente con della marmellata di albicocche, o della gelatina di ribes, o di pomi cotogni, osservando che farà d'uopo eseguire questa operazione sollecitamente, onde servir le mele calde più che sia possibile.

§ 106. Svedese di mele formando la fontana
(Suédoise de pommes formant la fontaine).

Sopprimete il cuore ad una quarantina di grosse mele appiole e pelatele. Indi con un coppa-pasta di un centimetro e mezzo, formatene una quarantina di colonnette di una stessa lunghezza, gettandole di mano in mano nell'acqua fresca corretta col sugo di un limone. Indi tagliate altre otto mele a fette dello spessore di uno scudo e quadrangolari; gettatele parimenti nell' acqua; il rimanente poi coi ritagli, tagliatele a sottili fette. Porrete le colonnette in una cazzeruola da credenza con 224 grammi di zuccaro e due quintini d' acqua; copritele con un tondo di carta e fatele cuocere non molto; levatele e collocatele poscia su di uno staccio. Nello stesso siroppo aggiungerete 84 grammi di zuccaro ed un quintino d'acqua. Cuocerete, nella stessa cazzeruola delle colonnette, le mele quadrangolari, collocandole parimenti sullo staccio. Finalmente porrete nello stesso siroppo il rimanente delle mele, facendole cuocere e rivolgendole spesse volte onde non si abbrucino nel fondo. Ridotte poi in marmellata asciutta, vi unirete 326 grammi di marmellata di albicocche; indi dopo un minuto di ebollizione, la farete passare per lo staccio, lasciandola raffreddare.

Prendete allora un piatto grande, fategli un suolo colla marmellata di 15 centimetri circa di diametro e di 2 centimetri di altezza; indi ponete sulla metà dello zoccolo le mele quadrangolari, le une sopra le altre, dando loro tanto in altezza che in larghezza quasi la forma di una fontana, come il disegno lo rappresenta. Con della marmellata poscia co-

pritela bene, e colla lama del coltello modellatele sulla forma precisa del disegno. Indi ponete in un cornetto di carta un po' di marmellata di albicocche e fatela filare, ornandone il contorno della fontana. Così pure ponete le colonnette le une unite alle altre in piedi in giro allo zoccolo che formerà la vasca, appoggiando sopra ciascuna un'amarasca (marenna) macerata nello spirito, da cui avrete tolto la ghianda. Indi tagliate della gelatina di pomi appioli a filetti sottili, dando loro una lunghezza proporzionata a norma della cadenza del getto dell' acqua. Di questa gelatina tagliuzzata ne porrete anche nell'interno della vasca onde offrire l'illusione dell'acqua. — Di tali svedesi se ne fanno in diversissime guise ed anche più complicate. Si guerniscono anche con dei pistacchi verdi, con uva sultana, con fragole, e si può unire nella marmellata qualche bicchieretto di buon liquore, rallegrandone maggiormente il gusto.

DEI PLUMPODINGHI INGLESI (*DES PLUMPOUDINGS ANGLAIS*).

§ 107. **Plumpoding alle mele** (Plumpouding aux pommes).

Pelate una ventina di mele appiole, tagliatele a quarti e soppimetene il cuore; indi fatele cuocere in una cazzeruola

con mezzo quintino di vino bianco, 140 grammi di zuccaro, la raschiatura della superficie di un limone od arancio e 56 grammi di burro; fatele saltellare per tre minuti su di un fuoco ardente, indi collocate la cazzeruola con sotto e sopra un po' di cenere braciata, e tosto che saranno cotte, le verserete in un largo recipiente a raffreddarsi. Intanto fate 336 grammi di pasta fina da timballo (veggasi nella parte III) e col matterello spianate due terzi di questa pasta allo spessore di 5 millimetri. Indi prendete un berretto per plumpodinghi, il quale dee essere di forma liscia, rotonda od ovale bombuta, forato di piccolissime punture come un crivello, con un coperto simile ad una scatola. Spalmate nell'interno di questo berretto una noce di burro; indi adagiatevi sopra la detta pasta allargata in modo che non abbia alcuna piega, lasciandola sopravanzare dal berretto; versate su di essa le mele col loro liquido ristretto, senza però farle eccedere dal berretto, e con un cucchiale comprimetele onde siano ben unite. Pennellate con un uovo sbattuto l'interno della pasta che sopravanza dal berretto; indi spianate sottilmente l'altro terzo di pasta serbata, e formatene due coperti della circonferenza dell'interno del berretto. Appoggiatevi sopra uno dei coperti, e colla lama del coltello sopprimetene la pasta che pende dall'esterno del berretto: indi ripiegate la pasta pennellata sopra il coperto pure pennellato, assettando sopra all'uovo il secondo coperto di pasta, e comprimendolo leggermente colle dita onde farlo attaccare. Copritelo in seguito col coperto del berretto burrato ed involgetelo in una salvietta, legandola fortemente, onde il coperto stia ben saldo nell'ebollizione. Ponete il berretto in un recipiente, riempitelo d'acqua bollente in maniera che abbia da starvi sommerso, e fatelo sobbollire per un'ora e mezza senza interruzione. Al punto di servirlo levatelo dall'acqua, apritelo e rovesciatelo su di un piatto spolverizzato di zuccaro. In mancanza del berretto crivellato, si farà uso di una tazza di majolica liscia, unta di un po' di burro; quindi vi si stenderà sopra la pasta, come superiormente si disse; poi vi si verserà la composizione, e si coprirà coi due coperti di pasta. Allargata in fine una salvietta e spalmata di burro, appoggiatevela sopra, legandola fortemente sotto il piede della tazza, in modo che abbia a tenere compresso il composto; indi fatelo cuocere come sopra.

Si può aggiungere nelle mele qualche bicchierino di *rhum* o *kirschen-wasser;* anzi questi liquori correggerebbero ottimamente la dolcezza nauseante delle mele.

§ 108. **Plumpodingo di mele ai pistacchi ed alle cerase confette**
(Plumpouding de pommes aux pistaches et aux cerises confites).

Forbite venti mele appiole come le precedenti, salvo che affetterete ogni quarto in tre quarti. Ponetele in una cazzeruola con 84 grammi di burro fuso, 140 grammi di zuccaro, un po' di raschiatura di cedrato o limone, 56 grammi di pistacchi verdi pelati; indi fateli cuocere come i precedenti, e levati dal fuoco, unitevi 112 grammi di marmellata di albicocche; mescolate bene il tutto, ultimando l'operazione della pasta come si disse nel paragrafo precedente. Rovesciato poi sul piatto fumante, lo coprirete leggermente mediante la lama del coltello con marmellata di albicocche, e vi seminerete sopra 15 grammi di pistacchi triturati grossolanamente. — Volendolo poi fare alle cerase confette, allora si unirà nella composizione invece dei pistacchi 330 grammi di cerase confette nel siroppo con tre cucchiai da bocca di *kirschen-wasser,* terminando il resto come sopra.

§ 109. **Plumpodingo alla crema pasticciera**
(Plumpouding à la crême pâtissière).

Bisunto di burro il berretto come sopra e disposta in esso la pasta, preparate la metà della composizione del § 106, unendovi un pezzetto di cedrato confettato e tagliato a fettoline. Cotte le mele, levatele dal fuoco e amalgamatevi 56 grammi di marmellata di albicocche; indi stendete sopra la pasta le mele stesse, lasciando un vano nel mezzo, nel quale verserete una crema pasticciera all'arancio od al cedrato; coprite in seguito il berretto coi due coperti di pasta, compiendo la stessa operazione e cottura del § 107.

§ 110. **Plumpodingo alle albicocche**
(Plumpouding aux abricots).

Sceglíete due chilogrammi di belle albicocche rosse e ben mature. Lavate ed asciugate che siano, fendetele nel mezzo, sopprimendone la ghianda; ponetele in terrina, macerandole con 140 grammi di zuccaro in polvere ed un bicchierino di maraschino di Zara; quindi ponetele nel berretto allestito di pasta, terminando il resto, come al § 107.

§ 111. **Plumpodingo alle fragole** (Plumpouding aux fraises).

Ponete 670 grammi di belle fragole ananas ben mature in terrina, amalgamatele leggermente con 168 grammi di zuccaro ed un mezzo bicchiere di maraschino, indi preparate la pasta da timballo nel berretto come si disse nel § 107, riempitelo con queste fragole, ultimando il resto dell'operazione e cucinatura come sopra.

Avvertasi che questi plumpodinghi si ponno servire anche freddi, salvo che sopprimerete il burro dalle mele, aggiungendovi in sua vece un mezzo bicchieretto di vino bianco dolce di buona qualità.

§ 112. **Plumpodingo alle frutta confette**
(Plumpouding aux fruits confits).

Prendete un pane soffice di 340 grammi in peso e sopprimetene la corteccia; indi tagliato a dadi, ponetelo in cazzeruola, versandovi sopra tre quintini di latte ad inzuppare. Ponete la cazzeruola sopra il fornello, e con un mestoletto di legno, lavorate la composizione coll'unirvi dell'altro latte se fa d'uopo in modo di renderla come una pasta non troppo molle, che farete poi passare per lo staccio. Rimettetela nella cazzeruola con 110 grammi di zuccaro, un po' di raschiatura di limone, otto gialli d'uova, due amaretti spolverizzati, 14 grammi di uva sultana ben forbita, un pezzetto di cedrato od altro frutto confetto (veggasi nelle confetture) tagliato a fettoline, 84 grammi di burro crudo, un quarto di bicchiere di Marsala, od un bicchierino di rhum o arrhac: amalgamate bene il tutto; indi vergate due chiari d'uova a neve consistente, mescetele leggermente nella composizione, versandola in seguito a un dito meno della sua capacità, in un berretto da timballo, bisunto di burro e spolverizzato di zuccaro fino, facendolo cuocere a fuoco moderato (terzo grado) per cinque quarti d'ora circa; e coperto di un bel color biondo-chiaro, rivolgetelo sul piatto, spolverizzato di zuccaro e attorniato di conserva di lamponi corretta col sugo di mezzo limone, ovvero attorniato d'una crema, *zabajone* (veggasi più avanti in questo capitolo), od anche servendo a parte in una salsiera della crema torniata al maraschino od al rhum (veggasi ne' suoi paragrafi).

§ 113. **Plumpodingo alla napolitana** (Plumpouding à la napolitaine).

Triturate ben fino 140 grammi di midolla di bue senza difetto e libera d'ogni scaglia di ossa, ponetela in una terrina con 140 grammi di farina di semola stacciata, 84 grammi di uva sultana ben forbita, 84 grammi di cedrato confetto, tagliato a fettoline, 112 grammi di marmellata di albicocche, quattro mele appiole affettate, sei mandorle dolci, con dodici cerase confette (veggasi nelle confetture) spartite in due, 140 grammi di zuccaro in polvere, mezzo quintino di vino di Marsala o delle Canarie, cinque uova intiere, uno scrupolo di sale ed un pochettino di noce moscata raschiata; mescolate bene la composizione, indi versatela in uno stampo unto di burro, sulla forma del disegno, coprendolo con una salvietta piegata doppia e legata bene al disotto dello stampo.

Indi fate cuocere il plumpodingo immerso nell'acqua bollente per tre ore e mezza senza interruzione. Al punto di servirlo, scioglietelo dalla salvietta, rivolgete il plumpodingo sopra il piatto, attorniandolo di due quintini di crema torniata al kirschen-wasser (veggasi il § 6); fattovi poi un piccol vano sull'estremità, introducetevi mezzo quintino di rhum bollente, corretto con 7 grammi di zuccaro. Vi appiccherete sull'istante il fuoco con un pezzetto di carta accesa, figurando in questo modo il Vesuvio di Napoli. In mancanza di forma, si spalmeranno 50 grammi di burro su di un tovagliolo, e spolverizzato di farina, deponetevi la composizione nel mezzo, legandola ben stretta e dandogli la forma di una palla, indi terminate l'operazione come sopra.

§ 114. **Plumpodingo alla reale** (Plumpouding à la royale).

Burrate l'interno d'un berretto liscio rotondo od ovale di un litro e mezzo circa di capacità. Indi tagliate del panettone di Milano a fette dello spessore di uno scudo, della larghezza di tre dita e all'altezza un dito meno del bordo del berretto, appoggiando l'estremità dei lati gli uni sopra gli altri al circolo interno del berretto. In seguito coprite il fondo con una sfalda di panettone della medesima circonferenza. Apparecchiate intanto una crema (vedi qui sopra) al cedro ed alla vaniglia come se aveste a farla per metterla al bagno-maria. Mondate 56 grammi di uva sultana, un pezzetto di cedro confetto ed affettato e quattro albicocche; collocateli in una terrina, macerandoli per mezz'ora con due bicchierini di vecchio rhum e 7 grammi di zuccaro polverizzato alla vaniglia. Seminate nel fondo un po' di detti frutti confetti, indi appoggiatevi sopra un'altra sfalda di panettone e sopra altri frutti macerati, e così continuate alternativamente facendone tre o quattro suoli finchè sarete giunto a due dita meno dell'altezza del berretto. Poi riempitelo colla suddetta crema e fatelo cuocere per due ore nel bagno-maria, osservando le stesse regole. La crema che vi sarà rimasta, la porrete in una piccola cazzeruola, tramenandola sul fuoco continuamente, seguendo le stesse regole delle creme torniate, e quando si sarà raffreddata, vi unirete un bicchiere di maraschino di Zara. Al punto di servirlo, rovesciatelo bollente su di un piatto, servendo la crema in una salsiera a parte.

Questo plumpodingo si può allestire più economicamente, adoperando della mollica di pane soffice invece del panettone.

§ 115. **Bredpodingo** (Bred pouddingh).

Levate la corteccia a 650 grammi di pane soffice inglese, tagliatelo a dadini, ponetelo in un recipiente con due quintini di Marsala o Madera, un quintino di rhum giammaico, 460 grammi di midolla di bue o grassa di rognone ben pulita dalle fibre e triturata ben fina, cinque uova, 84 grammi di marmellata di albicocche, otto mele pelate e tagliate a fettine, un pizzico di sale, la raschiatura della superficie di mezzo limone, 100 grammi di uva di Malaga forbita dai semi, 100 grammi di uva sultana, una presa di sale, amalgamate bene il tutto, indi allargate un tovagliolo, spalmatevi 40 grammi di burro, spolverizzandolo di farina, deponetevi la composi-

zione e legatela stretta in forma rotonda acciò non esca, fatela bollire due ore e mezza, indi, spogliata dal tovagliolo, servite il plumpodingo fumante o con sopra del rhum infiammato, o con un corboglione, o crema al rhum.

§ 116. **Plumpodingo freddo all'imperiale** (Plumpouding froid à l'imperiale).

Apparecchiate un *bianco-mangiare* alla vaniglia (§ 68), ponendo 7 grammi meno di colla di pesce e facendolo in un sol corpo. Intanto fate per mezz'ora macerare in una terrina con due bicchieri di rosolio di curaçao 56 grammi di cedro confetto affettato, dodici amarasche (marenne) confette, 28 grammi di uva sultana, e 84 grammi di mandorle dolci confette e tagliate a zippolini. Indi tagliate sei od otto sfalde rotonde od ovali, un biscotto di Savoja, dello spessore di uno scudo e di un dito meno di circonferenza del berretto che dovrete adoperare. In seguito untate questo berretto con un pochettino di curaçao e collocatelo sopra il ghiaccio; versatevi un dito di *bianco-mangiare*, e congelato che sia, vi appoggierete sopra una sfalda di biscotto, seminandovi sopra un po' dei detti frutti macerati; copriteli con un'altra sfalda di biscotto, e sopra altri frutti, e così proseguite finchè avrete impiegato tutte le sfalde, tenendole però sempre un dito meno della estremità del berretto. Indi versatevi il *bianco-mangiare* freddo bensì, ma non gelato, altrimenti non potrebbe imbibirsi col biscotto. Disponete il berretto frammezzo il ghiaccio, coprendolo pure di un piatto con ghiaccio, e dopo un'oretta, potrete servirlo rovesciandolo su di un piatto con tovagliolo. — Questa sorta di mezzo gelo non lascia nulla a desiderare agli amatori di simili generi. — Nella stessa guisa si potranno ammanire altri plumpodinghi con differenti creme, con altri frutti cotti nel siroppo, ed adoperando altri liquori.

§ 117. **Riso all'alemanna** (Riz à l'allemande).

Lavate 160 grammi di riso, fatelo cuocere in un litro ed un quintino circa di latte con 118 grammi di zuccaro ed uno scrupolo di sale. Fatelo sobbollire sull'angolo del fornello per mezz'ora, tramenandolo di tratto in tratto, acciò non si attacchi al fondo, e ridotto come un risotto alla milanese morbido, versatelo in una terrina, spolverizzandolo di un po' di cannella regina e dello zuccaro, e servitelo fumante. Potete aromatizzarlo anche con altri gusti.

§ 118. **Gattò di riso all'alemanna** (Gâteaux de riz à l'allemande).

Apparecchiato e cotto il riso come il precedente, levatelo dal fornello, unitevi 28 grammi di burro, quattro amaretti amari spolverizzati, quattro mele siroppate tagliate in pezzetti, la raschiatura di un po' di limone od arancio, un bicchierino di *kirschen-wasser* e sette tuorli d'uova: tramenatelo e lasciatelo raffreddare. In seguito bisuntate di burro chiarificato un berretto, spolverizzandolo di zuccaro bianco. Vergate due chiari d'uova a neve consistente; indi amalgamatelo leggermente nella composizione, versandola nel berretto a un dito meno del suo livello superiore. Fatelo cuocere a forno moderato (terzo grado), e quando sarà coperto di un bel colore, servitelo su di un piatto semplice spolverizzato di zuccaro o con un po' di composto di lamponi o di marmellata di albicocche, allungata con qualche cucchiale d'acqua.

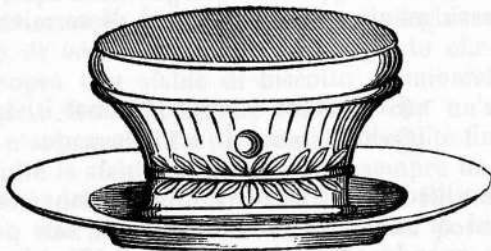
Nella stessa maniera si fanno i gattò di vermicelli, di paparelle, ecc.

§ 119. **Bodino di semola all'italiana**
(Bodin de semoule à l'italienne).

Versate un litro circa fra latte e crema in una cazzeruola con 112 grammi di zuccaro, uno scrupolo di sale e 56 grammi di burro, e quando comincierà l'ebollizione, ritiratela sull'angolo del fornello, mettetevi poco a poco 145 grammi di farina di semolino in grana, tramenandola continuamente onde non si formino grumi. Fatela sobbollire per dodici minuti, indi ritiratelo dal fornello, mischiatevi sei tuorli d'uova con 28 grammi di uva sultana ben forbita, un pezzetto di cedro affettato, la raschiatura giallognola di un mezzo limone, un bicchierino di assenzio di Neuchâtel, o rhum giammaico ed un amaretto schiacciato, tramenando bene il tutto, in modo che sia di un corpo morbido. Nel caso fosse troppo duro, vi unirete qualche mezzo bicchiere di latte. In seguito vergate due bianchi d'uova a neve consistente, amalgamandoli leggermente nel composto; indi versatelo in un berretto bisunto di burro, chiarificato e spolverizzato di zuccaro a due dita meno del suo bordo: fatelo cuocere come il precedente e servitelo sopra un po' di siroppo di fragola o ribes, od attorniato di zabajone (veggasi più avanti), o crema torniata aromatizzata di qualche sapore.

DEI SOFFIATI (*DES SOUFFLÉS*).

§ 120. **Crema soffiata al cedrato** (Crême soufflée au cédrat).

Fate bollire in cazzeruola 112 grammi di riso scottato nell'acqua bollente in sei quintini di latte con uno scrupolo di sale, la sottil buccia di un mezzano cedro, e 112 grammi di zuccaro per un'oretta circa a lentissimo fuoco; indi fatelo passare quasi asciutto con sollecitudine allo staccio; ponete questa specie di *purée* in una terrina, facendola stemperare con otto tuorli d'uova ed una noce di burro; lavoratela bene onde renderla d'un corpo liscio. In seguito bisuntate con una mezza noce di burro una terrina d' argento, od altro resistente al fuoco (vedi il disegno) e spolverizzatela di zuccaro. Tre quarti

d'ora circa prima di servirlo vergate sei bianchi d'uova a perfetta consistenza, amalgamateli leggermente nella composizione e versatela indi nella terrina a due dita meno del suo livello superiore. Ponete la terrina nel forno a calor dolce (quarto grado), osservando che se per caso prendesse troppo calore, la coprirete con un foglio di carta. Al punto di servirla, levatela dal forno, collocatela su di un piatto con salvietta, spolverizzatela di zuccaro e servitela immediatamente. — Nella stessa maniera la si fa al limone ed all'arancio. — Si potrebbe agire con maggiore prestezza adoperando della farina di riso o di fior di frumento, impiegando una quindicina di minuti di tempo. Con questo metodo però riescirà bene in apparenza, ma sarà anche meno delicato del riso naturale. — Nei seguenti paragrafi si terrà l'egual dose e si eseguirà l'operazione stessa; l'infusione sola è quella che li rende differenti.

§ 121. **Soffiato di crema al caffè** (Soufflé de crême au café).

Abbrustolite 56 grammi di caffè di buona qualità, e quando sarà coperto di un bel color biondo-scuro, ponetelo bollente in una terrina, nella quale avrete messo sei quintini di latte caldo; indi coprite sull'istante l'infusione, e dopo una mezz'ora fatelo passare allo staccio di seta in una cazzeruola, aggiungendovi 150 grammi di riso scottato nell'acqua con una noce di burro fresco; cuocetelo e compite il resto come la precedente.

§ 122. **Crema soffiata alla vaniglia** (Crême soufflée à la vanille).

Ponete un litro ed un quintino di latte in una cazzeruola con 160 grammi di zuccaro, 160 grammi di riso scottato nell'acqua, una bacchetta di vaniglia, uno scrupolo di sale; sobbollite lentamente per un'oretta il composto, e passato allo staccio, unitevi 28 grammi di burro, indi terminate la stessa operazione come sopra.

§ 123. **Crema soffiata al cacao** (Crême soufflée au cacao).

Abbrustolite 50 grammi di cacao come il caffè, versatelo così bollente in sei quintini di latte, e dopo una mezz'ora fatelo passare allo staccio di seta in cazzeruola; unitevi una mezza bacchetta di vaniglia, indi fate il resto come insegna la regola principale, salvo che non vi porrete la buccia di cedrato.

§ 124. **Soffiato di crema al punch** (Soufflé de crême au punch).

Ponete in terrina 12 grammi di buon thé, versatevi sopra sei bicchieri di latte bollente e coprite all'istante l'infusione. Dopo un quarto d'ora fatela passare allo staccio di seta; aggiungete e proseguite il resto della dose del soffiato di cedrato, e quando la amalgamerete coi tuorli d'uova, vi unirete un mezzo bicchieretto di buon rhum o cognac col sugo di un limone e 15 grammi di zuccaro in polvere.

Osservisi che si fanno tantissime altre qualità di soffiati simili. Solo vi cambierete il gusto dell'infusione, per esempio, ai fiori d'arancio novelli, all'anice, ai liquori, al cioccolate, ecc. È da osservarsi di non mescolare la composizione coi chiari d'uova che al punto di metterle nel forno, atteso che l'uovo perde parte della sua forza, per cui non si potrà ottenere che un soffiato di brutta apparenza.

§ 125. **Soffiato di farina di pomi di terra o di marroni** (Soufflé de fécule de pommes de terre ou de marons).

Apparecchiate un litro ed un quinto di latte aromatizzato nell'infusione come i precedenti. Indi fate dileguare 80 grammi di burro in cazzeruola, stemperate in essa 138 grammi di farina di pomi di terra, mollificandola poi a poco a poco col liquido della fusione passato allo staccio di seta ed unendovi 160 grammi di zuccaro. Tramenatelo a fuoco continuamente finchè si sarà ridotto in una pasta morbida. Allora la ritirerete dal fornello onde mescolarla più agevolmente acciò non si formino dei grumi. Dopo due minuti rimettetela sul fornello, sobbollendola per altri otto minuti onde farla asciugare, indi ritiratela, e quando sarà tiepida, amalgamatevi otto tuorli d'uova, rendendola più molle. Cinque minuti prima di metterla nel forno, vergate cinque bianchi d'uova a neve consistente, mescolateli poco alla volta leggermente nella composizione, poi, bisunta di burro e polverizzata di zuccaro la terrina, compite il resto dell'operazione come si disse al paragrafo principale dei soffiati. Nella stessa guisa si procederà colla farina di marroni.

§ 126. **Soffiato di albicocche** (Soufflé aux abricots).

Scegliete 18 albicocche di buona qualità e ben mature, lavatele e fendetele nel mezzo, sopprimendovi la ghianda; indi messe in una cazzeruola di credenza con 36 grammi di zuccaro in polvere ed un bicchiere d'acqua, fatele cuocer lentamente, riducendole in marmellata asciutta, e fatele passare allo staccio, lasciandole raffreddare. Sbattete in seguito sei chiari d'uova a neve consistente, mescolatele con 54 grammi di zuccaro in polvere; indi amalgamatene una cucchialata nella marmellata, onde renderla piuttosto molle, mescolandovi poscia tutto il resto leggermente e formandone un sol corpo. Versate il tutto nella terrina bisunta di burro ed inzuccherata; fatela cuocere e servitela come si è detto del soffiato di cedrato.

§ 127. **Soffiato di mele appiole** (Soufflé aux pommes reinettes).

Tagliate a quarti una dozzina di mele appiole; indi pelatele e sopprimetene il cuore. Fatele cuocere lentamente in cazzeruola di credenza con 100 grammi di zuccaro, la raschiatura giallognola di un mezzo limone ed un bicchiere

scarso di acqua, riducendole in marmellata asciutta e rivolgendole sovente onde non si attacchino nel fondo. Fatele passare in seguito allo staccio, lasciandole raffreddare. Vergate cinque chiari d'uova a neve consistente, mischiandovi 80 grammi di zuccaro in polvere, indi proseguite il resto, come la regola già indicata.

§ 128. **Soffiato di fragole** (Soufflé aux fraises).

Apparecchiate la metà della composizione del riso al cedrato, e cotta asciutta, vi unirete mezzo chilogrammo di fragole ananas (rotonde) di buona maturità: tramenatela bene col riso, e dopo alcune ebollizioni fate il tutto passare allo staccio. Indi amalgamate in questa *purée* quattro tuorli d'uova con 54 grammi di zuccaro in polvere, lasciando il tutto raffreddare. Cinque minuti prima di mettere il soffiato nel forno, vergate otto chiari d'uova a neve consistente, amalgamateli leggermente nella composizione: indi procedete nel resto come nel soffiato al cedrato.

È da notarsi che questa dose serve per una tavola da dodici a quindici coperti.

§ 129. **Frittata soffiata al limone** (Omelette soufflée au citron).

Ponete in terrina sei gialli d'uova, la raschiatura giallognola di un quarto di limone, 100 grammi di zuccaro, un biscottino polverizzato, tramenate bene con un cucchiale di legno per otto minuti. Indi vergate i chiari a neve consistente, mescolateli in seguito leggermente coi gialli e versateli in una terrina da soffiato, bisunta con una mezza noce di burro, spolverizzata di zuccaro. Ponetela sull'istante nel forno di un dolce calore (quarto grado), e dopo un quindici minuti circa l'avrete a perfezione. Collocate la terrina su di un piatto con salvietta spolverizzata di zuccaro, e servitela immediatamente. Nella stessa guisa si allestisce al cedrato ed all'arancio.

§ 130. **Frittata soffiata alla vaniglia** (Omelette soufflée à la vanille).

Tagliate a pezzettini una bacchettina di vaniglia; pestatela con un po' di zuccaro in un mortarino di metallo; fatelo passare allo staccio, unitevi dell'altro zuccaro in polvere, pesandone 100 grammi; indi compite il resto, come si disse or ora, sopprimendo però la buccia del limone.

§ 131. **Frittata soffiata al rhum** (Omelette soufflée au rhum).

Preparate la composizione della frittata soffiata al limone, unitevi due cucchiai da bocca di rhum, e terminate il restante come sopra. Nella stessa maniera la si farà al kirschen-wasser o con altri liquori, di cui verrà quindi a portar il nome. — Queste tre ultime qualità di soffiati sono di gran comodità per le colezioni pressanti, mentre in poco tempo sono allestite. — In mancanza del forno si farà uso di quello di campagna (vedi nella parte II), dandogli un calore proporzionato. — In quelle case ove la cucina è molto lontana dalla sala *à manger*, sarebbe d'uopo portarsi vicino ad essa col soffiato, avente un coperto di latta ben caldo onde servirlo all'istante, altrimenti si abbasserebbe e perderebbe la sua bella appariscenza.

DEI BIGNOLI O FRITELLE (*DES BEIGNETS*).

§ 132. **Bignoli soffiati o siringati** (Beignets soufflés et seringués).

Ponete due quintini d'acqua in una cazzeruola con uno scrupolo di sale, una noce di burro e la pellicola gialla di mezzo limone. Tosto che sarà bollente, ritiratela dal fornello, fatevi cadere poco alla volta del fior di farina passata allo staccio, tramenandola di continuo con un mestoletto, in modo di formare una pasta durissima. Rimettetela sul fuoco, e dopo averla lavorata per cinque minuti, cambiatela di cazzeruola e continuate a tramenarla finchè siasi perfettamente asciugata. Versatela in seguito su di un tondo a venire quasi fredda, e messa poi in un recipiente, sopprimete la pellicola del limone e manipolatevi un uovo per volta sino al numero di sei o sette onde rendere la pasta di un corpo morbido, notando, che quanto più essa sarà ben lavorata, tanto più le frittelle saranno leggiere e soffici. Collocate la padella della frittura con abbondante liquido sul fuoco (veggasi nel cap. II § 119); quindi riempito una siringa con una forma a stella di 14 millimetri circa di diametro, fate sortire la pasta, tagliandola a pezzi col coltello di 49 millimetri circa di lunghezza, e facendo di questi pezzi cadere nella frittura tiepida quella quantità che può contenere la padella. Scuotete leggermente il manico della padella, lasciandoli ben gonfiare; indi collocate la padella sopra un fuoco forte, rimescolandoli leggermente; e tosto che saranno coperti di un bel colore, sgocciolateli e serviteli in piramide su di un piatto con sal-

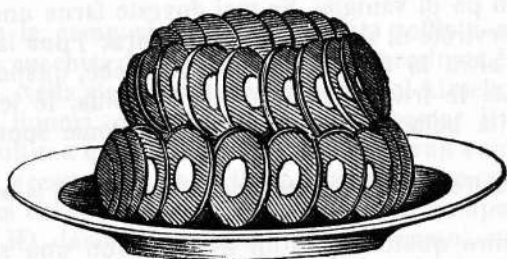
vietta, spolverizzandoli bene di zuccaro semplice od aromatizzato con un po' di vaniglia. Se mai doveste farne una quantità, allora vi servirete di due padelle di frittura: l'una la lascierete tiepida, e l'altra la terrete bollente, cosicchè, quando saranno ben gonfiate le frittelle dalla frittura tiepida, le leverete e le porrete nella bollente, proseguendo poi come sopra.

§133. **Bignoli soffiati alla francese** (Beignets soufflés à la française).

Fate bollire quattro quintini d'acqua con uno scrupolo di sale e 80 grammi di burro, indi ritirate la cazzeruola dal fuoco, mescolandovi con un cucchiale di legno il fiore di farina tanto che basti per ottenere una pasta ben consistente. Rimettetela sul fuoco, lavorandola per otto minuti circa, poi cambiatela di cazzeruola, tramenatela nuovamente e versatela in una terrina, lasciandovela riposare dieci minuti. In seguito unitevi otto gialli d'uova, 112 grammi di zuccaro pestato con una mezza bacchetta di vaniglia e passato allo staccio; amalgamate bene il tutto e lasciatelo raffreddare. Intanto vergate due chiari d'uova a consistenza, mescolandoli leggermente nella composizione con tre cucchiali da bocca di crema vergata (veggasi nel suo paragrafo), con che avrete una pasta compatta piuttosto morbida. Spolverizzate in seguito leggermente il tavolo di farina, rotolate questa pasta e fatene dei bocconcini grossi come un uovo di piccione, appoggiandoli su di un coperto da cazzeruola spolverizzato di farina. Ponete la padella della frittura sul fuoco (veggasi cap. II, § 119), immergete la metà dei suddetti bocconcini nel liquido tiepido, e quando si saranno gonfiati, fateli cuocere a fuoco forte, rivolgendoli, e tosto che saranno tinti di un bel colore, sgocciolateli e serviteli in piramide su di un piatto con salvietta, spolverizzati di zuccaro fino.

§ 134. **Bignoli all'inglese** (Beignets à l'anglaise).

Tagliate a rotondini od a quadriglie piccole un plumpodingo alla napolitana (veggasi qui sopra), indi immergeteli nella pasta da friggere (veggasi nel cap. II, § 120), facendoli cuocere nella frittura (veggasi cap. II, § 119) bollente di bel colore, e sgocciolati, allargateli su di una lastra ben uniti; spolverizzateli di zuccaro, indi appoggiatevi sopra con prestezza uno spiedino infuocato stampandovi delle linee; in seguito collocateli in corona su di un piatto con salvietta.

§ 135. **Bignoli di mele** (Beignets de pommes).

Levate il cuore a sei belle mele con un cannello in latta di quindici millimetri di diametro, indi pelatele e fatene tante fette dello spessore di uno scudo. Collocatele in una terrina, spolverizzatele di zuccaro e della raschiatura gialla di un limone con un po' d'acqua di fiori d'arancio di Nizza o con un bicchierino di rhum, lasciandoveli macerare almeno una mezz'ora. Indi, posta la padella della frittura (veggasi nel cap. II, § 119) sul fuoco, quando sarà bollente involgete ogni fetta di mela nella pasta a friggere (cap. II), rivolgendole di tratto in tratto, e coperte poscia di un bel color biondo sgocciolatele, infilzatene pel lungo quattro alla volta sopra uno spiedino, e spolverizzate di zuccaro, avvicinatele alla fiamma di un fornello onde ghiacciarle, indi collocatele in corona sopra il piatto come il disegno lo rappresenta, spolverizzandole bene di zuccaro in polvere. Si può sopprimere di ghiacciarle.

§ 136. **Bignoli d'arancio** (Beignets d'oranges).

Pelate tre belli aranci di Malta ben maturi, dividete ciascun d'essi in otto spicchi e sopprimetene diligentemente la pellicola bianca che li copre ed i semi; indi macerateli in una terrina per una mezz'ora con un mezzo bicchiere di siroppo, nel quale avrete raschiato un po' di buccia d'arancio; poi involgete ciascun spicchio nella pasta a friggere; quindi fateli friggere nella frittura bollente, e proseguite il resto come i bignoli di mele.

§ 137. **Bignoli di albicocche, di pesche e di pera**
(Beignets d'abricots, de pêches et de poires).

Scegliete una decina di belle pesche, o quindici albicocche; pelatele, indi spartite ciascuna in due, levate le ghiande, tagliatele a fette rotonde dello spessore di uno scudo, e fa-

tele macerare come i bignoli di mela, e quindi proseguite in seguito il resto come si disse in quel paragrafo. Quanto alle pera, le sceglierete di qualità tenera e grossa, ne leverete il cuore con un cannelletto di latta, e pelate, tagliatele a fette rotonde dello spessore di uno scudo, indi proseguite come sopra.

§ 138. **Bignoli in forma di lattughe** (Beignets en forme de laitues).

Ponete sulla tavola 330 grammi di farina bianca; fate un vano nel mezzo, nel quale porrete due uova, uno scrupolo di sale, 165 grammi di burro crudo ed un po' di raschiatura di limone; indi versatevi un po' di vino bianco; impastate bene il tutto con prestezza in modo di formarne una pasta di un sol corpo morbido e consistente. Lasciatela riposare per dieci minuti, coprendola con un lino. In seguito spolverizzate leggermente il tavolo di farina e spianate la pasta sottilmente; piegatala poi come un tovagliolo, spianatela nuovamente. Indi ne taglierete tante liste lunghe 70 millimetri circa e larghe due dita, e colla punta di un coltellino farete diverse incisioni nel centro di essa. Preparate la padella della frittura sul fuoco (vedi cap. II, § 119), e quando sarà bollente vi farete friggere le dette liste di pasta, le quali si gonfieranno e prenderanno una forma quasi simile alle lattughe cestite. Tosto che avran preso un bel colore, sgocciolatele e ponetele su di un piatto spolverizzandole bene di zuccaro.

§ 139. **Tortelli ordinari alla milanese**
(Beignets ordinaires à la milanaise).

Ponete in un catino di credenza convesso 530 grammi di bella farina; fatevi un vano nel mezzo, nel quale metterete 54 grammi di buon lievito di frumento, 14 grammi di burro fuso, la raschiatura di un po' di pellicola di limone e 6 grammi di sale. Indi prendete tre quintini di acqua tiepida, versatene un mezzo quintino sopra il lievito, e con una mano allargando e restringendo le dita, fate in modo di mollificarlo e di formare un corpo solo col burro ma senza grumi; in seguito versatevi dell'altra acqua e riunite poco alla volta la farina, finchè avrete ridotto una pasta piuttosto liquida. Nel caso però fosse un po' consistente, come qualche volta accade per le diverse qualità di farine, vi unirete un mezzo quintino d'acqua di più. In seguito, colle due mani unite

alzatela verso di voi, indi sbattetela nel catino, allargando le mani nello stesso tempo, e continuando questo movimento, finchè la pasta si trovi bene sbattuta ed asciutta, nel qual caso essa si distaccherà facilmente tanto dal catino che dalle mani. Riunitela e coprite il catino con un grosso lino mettendola in un luogo a diciotto gradi circa di calore finchè siasi alzata una volta e mezza di più del suo volume, poscia ve ne servirete. Collocate pertanto la padella sopra il fuoco con frittura fatta con metà olio fino e metà burro chiarificato o strutto (veggasi questo nel cap. II, § 119). Quando sarà bollente, vi servirete di un cucchialetto in ferro convesso e rotondo di 20 millimetri di diametro con manico in legno, e una palettina in ferro rotonda all'estremità di due millimetri meno della circonferenza del cucchiale, in modo che abbia da entrare in questo liberamente. Levate vicino al bordo del catino una mezza cucchialata abbondante di pasta, e col palettino ammollato nell'olio fatela escire, facendola cadere nell'olio bollente, e così continuate finchè avrete riempito la padella. Rivolgete in seguito i tortellini continuamente, e quando avranno preso un bel color biondo, levateli e sgocciolateli, indi serviteli su di un piatto in piramide, spolverizzati di zuccaro. Si può sopprimere il burro, se si vuole.

§ 140. **Cannellotti o cavigioli di riso** (Cannelons au riz).

Ponete a bollire un litro e mezzo di latte, indi unitevi 160 grammi di riso con 84 grammi di mandorle dolci pestate nel mortajo e spruzzate con un po' di latte acciò non facciano olio, la raschiatura di un po' di buccia di limone od arancio, una presa di sale, 56 grammi di zuccaro ed una noce di burro. Mescolate di tratto in tratto, e dopo cinque quarti d'ora circa d'ebollizione fate passare allo staccio questa specie di *purée* piuttosto molle e ponetela in terrina, mescolandola con 110 grammi di farina bianca, atteso che il riso nel friggere da sè solo, non ha abbastanza consistenza per stare saldo. In seguito adagiate una cucchialata di pasta su di una spatola di legno sottile, larga quattro dita circa e colla costa del coltello lisciatela allo spessore di due scudi, indi tagliateli larghi 10 millimetri, facendo cadere questi piccoli bastoncini nella frittura (veggasi cap. II, § 119) d'olio bollente e riempiendone la padella. Essi si gonfieranno e prenderanno una forma rotonda, e rivolti di continuo onde abbiano di avere tutti un bel color biondo, sgocciolateli e serviteli in piramide

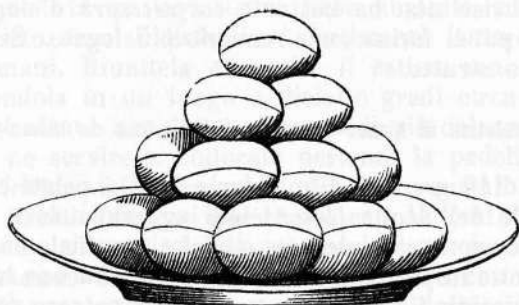
su di un piatto, spolverizzati di zuccaro bianco. Avvertasi, che qualora nel cadere il primo cavigiolo si allargasse, è segno che il riso non ha bastante corpo: sarà d'uopo perciò unirvi un po' di farina onde renderlo più legato. Si friggono anche nello strutto.

§ 141. **Diablotine di bianco-mangiare** (Diablotine de blanc-manger).

Scottate 110 grammi di mandorle dolci, e pelate che siano, immergetele nell'acqua fresca; indi sgocciolatele e pestatele nel mortajo, spruzzandole con qualche cucchiale da bocca di latte, e ridotte in poltiglia, fatele disciogliere in una terrina con quattro quintini di latte bollente, e fatelo passare da una salvietta in una cazzeruola, nella quale avrete messo 110 grammi di zuccaro ed uno scrupolo di sale, comprimendola fortemente onde estrarne l'essenza delle mandorle. Posta la cazzeruola sull'angolo del fornello, fatevi cadere 110 grammi di farina di riso poco alla volta, tramenandola di continuo con un cucchiale di legno, indi della bella farina di frumento quanto basti onde formare una pasta densissima; lavoratela sopra un fuoco moderato per una trentina di minuti, versandola poscia su di una lastra bisunta di burro a farla raffreddare. Spolverizzate leggermente la tavola di farina, rotolatevi detta pasta, tagliatela a bocconcini, e date loro la forma di tante nocciuole, collocandole su di un coperto di cazzeruola. Al punto di servirle, gettatele nella frittura bollente, facendole friggere, e servitele come i precedenti. Si può dare a questa pasta altre forme, perchè allargata sopra la lastra, la si taglia in lasagne, a rotondini, in anelli, ecc.

§ 142. **Bignoli di riso in ciambelle** (Beignets de riz en gimblettes).

Preparate lo stesso composto del precedente, stendetelo allo spessore di 8 millimetri su di una lastra unta di burro, e raffreddata che sia, con un coppa-pasta di 36 millimetri di diametro fatene tanti rotondini, indi con un altro coppa-pasta di 12 millimetri di diametro, leverete un rotondino a ciascuno nel mezzo. Con ciò avrete tante ciambelline, che involte poi nell'uovo sbattuto, indi nel pane grattuggiato, farete friggere di bel colore come le precedenti. Collocate i bignoli bucati in corona, e nel mezzo i rotondini, servendoli su di un piatto con tovagliolo, e spolverizzandoli poi bene di zuccaro.

§ 143. **Bignoli alla reale** (Beignets à la royale).

Spianate della pasta *brioche* (veggasi nella parte III) col matterello, riducendola alla spessezza della costa di un grosso coltello; indi alla distanza di tre dita l'una dall'altra collocate tante nocciuole di marmellata d'albicocche od altro; ricopritele con un'altra sfoglia di pasta e con una salvietta, appoggiandovela leggermente onde farla attaccare. Indi con un coppa-pasta di 49 millimetri di diametro, fatene tanti rotondini, che messi frammezzo ad un lino, allargati su di una lastra e polverizzati di farina, lascierete in stufa a venti gradi di calore per un pajo d'ore. Indi friggeteli nella frittura bollente, facendo prender loro un bel colore e sgocciolateli. Essi avranno la forma di piccoli palloncini. Serviteli bollenti su di un piatto in piramide, spolverizzati di zuccaro. In questa specie di bignoli, invece della marmellata, si può impiegare delle fragole, delle albicocche, delle pesche, ecc., purchè siano di buona maturità; si tagliano a bocconcini, se di specie grosse, e ben inzuccherati tal quali sono, ve ne servirete come la marmellata.

§ 144. **Bignoli alla signorile** (Beignets à la monsieur).

Prendete delle ostie di 49 millimetri di circonferenza, allargatene ventiquattro sopra del pane grattuggiato; indi adagiate sopra ciascheduna una nocciuola di marmellata comunque, copritela con altrettante ostie, comprimetele leggermente, involgetele poscia nell'uovo sbattuto con un pochettino di latte, imboraggiatele di pane grattuggiato, e ponetele allargate su di una lastra. Cinque minuti prima di servirle, fatele friggere come le precedenti.

§ 145. **Rizzole alle confetture** (Rissoles aux confitures).

Spianate sottilmente col matterello della pasta mezza sfogliata (veggasi nella parte II), collocatevi in linea retta a due dita di distanza l'una dall'altra una nocciuola di marmellata qualunque; indi pennellate leggermente con dell'uovo sbattuto con qualche cucchialetto d'acqua, copritela con un'altra sfoglia di pasta simile, comprimetela leggermente con un tovagliolo; in seguito tagliatela con ruotellino da pasta, o con un coppa-pasta di quella forma che meglio credete. Indi fatele friggere nella frittura bollente come i precedenti. Essi porteranno il nome della confettura che vi avrete messa. Se per caso non dovrete friggerle subito, allora le conserverete pel momento in un luogo fresco.

§ 146. **Delle creme fritte** (Des crêmes frites).

Mettete in una cazzeruola otto gialli d'uova, 90 grammi di farina, 122 grammi di zuccaro, la raschiatura della superficie di un limone ed uno scrupolo di sale. Tramenate bene il tutto, indi ammollatelo poco alla volta con quattro quintini fra latte e crema. Adagiate la cazzeruola sul fornello, mischiando il composto continuamente con un mestoletto, e quando comincierà a divenir spesso, ritiratelo un istante e mescolatelo con prestezza onde renderlo liscio e di un sol corpo. Rimettetelo sul fuoco ancora per dieci minuti, indi unitevi due amaretti secchi polverizzati, versatelo su di una lastra bisunta di burro, allargatevelo, dandogli 10 millimetri di spessezza, indi lasciatelo venir freddo. Tagliatelo in seguito di quella forma che meglio credete, p. es., a piccoli quadrettini, a mezze lune, a rotondini, ecc. Involgeteli nell'uovo sbattuto, poscia nel pane grattuggiato, fateli friggere di bel colore nella frittura (veggasi nel cap. II, § 119), sgocciolateli su di un lino, indi serviteli spolverizzati di zuccaro su di un piatto con salvietta. Volendo cuocere la crema alla milanese, allora mettete a dileguare un pezzo di burro in una tegghia, disponetevi sopra la crema in bell'ordine, e colorita di un bel biondo da una parte, rivolgetela dall'altra, indi servitela sul piatto aspersa di un po' di burro. Questa dose può servire per dodici persone.

Si può fare la stessa crema colla metà della suddetta composizione, formandone tante nocciuole e mettendole su di un coperto di cazzeruola. Immergetele poscia una ad una nella

pasta a friggere (veggasi nel cap. II, § 120), ponendole nella frittura bollente (veggasi nel cap. II, § 119), e fritte di bel colore, servitele in piramide su di un piatto con salvietta e spolverizzate di zuccaro. Potete anche operare così. Spianate della mezza pasta sfogliata, o della pasta a *brioche* (veggasi nella parte III) dello spessore di uno scudo; indi, messe le nocciuole di crema in linea distante tre dita una dall'altra, copritele con una sfoglia simile di pasta, terminando l'operazione come si disse al paragrafo dei rizzoli o dei bignoli alla reale. Tutte le creme pasticciere in questo capitolo si allestiscono nella stessa maniera, solamente si tengono più consistenti in farina.

§ 147. **Crema fritta alla francese** (Crême frite à la française).

Per fare questo tramezzo vi servirete delle creme descritte al bagno-maria, salvo che accrescerete nella dose tre gialli d'uova, onde renderla più consistente. Quando sarà fredda, rovesciatela; indi tagliatela a piccoli quadrettini o rotondini dello spessore di 10 millimetri; involgeteli nell'uovo sbattuto, poscia nel pane grattuggiato, facendoli friggere come si disse nel paragrafo precedente. Parimenti tagliati a piccoli quadrettini, immergeteli nella pasta a friggere, quindi nella frittura bollente, servendoli come sopra.

§ 148. **Pane dorato** (Pain doré).

Tagliate a fette, dello spessore di due scudi, della brioche o del panettone, o simili paste, e fatene tanti rotondini o piccole mezze lune; collocatele allargate in un tegame; indi versatevi sopra un pochetto di latte aromatizzato con qualche aroma semplice, o con un pochettino di liquore, e dopo cinque minuti immergeteli nell'uovo sbattuto, indi imboraggiateli di mollica di pane grattuggiato. Cinque minuti prima di servirli, gettateli nella frittura bollente (veggasi nel cap. II, § 119), e sgocciolati, serviteli su di un piatto in piramide, spolverizzati di zuccaro.

§ 149. **Croquis di riso** (Croquettes de riz).

Preparate la stessa composizione dei pomi al riso, come si disse al § 104; e quando sarà cotta, unitevi 28 grammi di cedrato confetto, triturato grossolanamente, con quattro ama-

retti polverizzati. Tramenate il tutto, versandolo poi su di una lastra a raffreddarsi. Indi levate con un cucchiale da bocca il detto composto formandone tante polpettine o peretti grossi come un mezz'uovo, che imboraggiati nell'uovo sbattuto e poscia nel pane grattuggiato, li farete friggere di bel colore nella frittura bollente (veggasi al cap. II, § 119). Serviteli in piramide su di un piatto con salvietta, spolverizzati di zuccaro.

§ 150. **Croquis di pomi di terra alla vaniglia**
(Croquettes de pommes de terre à la vanille).

Fate cuocere sotto la cenere una dozzina e mezza di pomi di terra gialli, indi levatene la corteccia non impiegando che la sola polpa. Pesatene 500 grammi e pestatela nel mortajo con 84 grammi di burro fresco e 84 grammi di zuccaro in polvere; indi, messa in cazzeruola, diluitela con cinque gialli d'uova e mezzo quintino di latte, aggiungendovi due amaretti polverizzati, un pochettino di vaniglia in polvere ed uno scrupolo di sale. Collocate la cazzeruola sopra il fornello, tramenando continuamente il composto, e dopo due ebollizioni, ne avrete una pasta morbida e consistente, che verserete su di una lastra a raffreddarsi, terminando poscia colla stessa regola del paragrafo precedente.

§ 151. **Croquis di marroni** (Croquettes de marrons).

Fate abbrustolire un chilogrammo di grossi marroni in una padella di ferro forata, facendoli saltellare di tempo in tempo sul fuoco per dieci minuti, senza però lasciarli annerire; indi collocate la padella su ceneri calde, coprendo i marroni con un lino. Quando saranno ben cotti, sgusciateli, e colla punta di un coltello sopprimetene la parte dura, se per caso ve ne fosse; indi pestateli nel mortajo con 56 grammi di burro e fateli passare allo staccio. Ponete questa specie di *purée* in cazzeruola con 70 grammi di zuccaro, un pochettino di raschiatura di limone ed uno scrupolo di sale e fatela diluire con un bicchiere di crema. Ponete la cazzeruola al fuoco, tramenando di continuo il composto, dandogli tre minuti circa d'ebollizione; indi unitevi cinque tuorli d'uova, e dopo un ebollimento, ritiratelo e versatelo su di una lastra bisunta di burro, ultimando il seguito dell'operazione come si disse dei croquis di riso.

§ 152. Cannellotti fritti alla crema
(Cannelons frits à la crême).

Spianate sottilmente col matterello 170 grammi di mezza pasta sfogliata (veggasi nella parte II), fatene tante liste larghe 60 millimetri, e pennellatele leggermente con un po' di acqua; indi con un cucchiale da bocca, allargatevi sopra della crema pasticciera (veggasi in questo capitolo) di quella qualità che meglio credete, e ripiegato un lato della lista sull'altro lato, ne formerete una specie di cannello, nel cui mezzo sarà chiusa la crema. Indi comprimete leggermente con una salvietta la pasta onde resti ben unita, e tagliate col coltello de' pezzettini della lunghezza del pollice, riunendo bene le due estremità, acciò che la crema nel friggere non esca dalla pasta. Fateli friggere e serviteli come i croquis di riso.

§ 153. Cannellotti fritti alle marmellate
(Cannelons frits aux marmelades).

Non havvi altra differenza dalle precedenti, salvo che invece di adoperare della crema, impiegherete delle marmellate (veggasi nelle confetture), spolverizzandovi sopra la pasta un poco di biscotto polverizzato. Essi porteranno il nome della marmellata racchiusa.

§ 154. Frittata zuccherata (Omelette sucrée).

Sbattete cinque uova in una terrina, spruzzandole con qualche gocciola d'acqua, e unendovi un pochettino di raschiatura di limone, 45 grammi di zuccaro ed uno scrupolo di sale. Indi, poste in una tegghia al fuoco con 76 grammi di burro, tosto che sarà bollente, versatevi le uova, e con un palettino mescolatele finchè comincieranno a venire consistenti; allora riunitele verso il lato anteriore della tegghia, saltellatele leggermente senza rivolgerle, e quando saranno asciutte, rivolgetele su di un piatto ovale, riunendo i lati onde dare la forma di un pesce. Spolverizzatela bene di zuccaro bianco e stampatevi sopra quattro o cinque linee fatte con uno spiedino rovente. Invece del limone si può aromatizzarla alla vaniglia, all'acqua di fiori d'arancio, ecc.

§ 155. **Frittata al rhum** (Omelette au rhum).

Fatta la frittata zuccherata come la precedente, invece di stamparvi sopra lo spiedino rovente, vi verserete sopra mezzo bicchiere di rhum bollito con 15 grammi di zuccaro onde raddolcirlo. Indi acceso un pezzetto di carta, dategli fuoco, mandandola in tavola fiammeggiante.

§ 156. **Frittata alle confetture** (Omelette aux confitures).

Dopo di aver fatta la composizione della frittata zuccherata e versata nella tegghia, allargatela, ed appena sarà rappresa, vi verserete nel mezzo due cucchiai da bocca di marmellata di albicocche, o di persico, o d'uva spina, ecc., indi, ripiegatela, riunitela e proseguite il resto come sopra.

§ 157. **Panicelli alla reale** (Panequettes à la royale).

Preparate in una terrina 56 grammi di farina, cinque gialli d'uova, un uovo intiero, 84 grammi di zuccaro, uno scrupolo di sale, un amaretto polverizzato, un cucchiale da bocca di acqua di fiori d'arancio e mezzo quintino di latte: diluite bene il tutto senza far grumoli, con che avrete una pasta liquida, atta per questo genere. Chiarificate in seguito 56 grammi di burro in cazzeruola, e mettetene un cucchialetto in un padellino di 100 millimetri circa sopra un fuoco dolce. Appena sarà bollente, vi verserete quattro cucchiai da bocca del suddetto composto; allargatevelo, e tosto che sarà colorito da un lato, rivolgetelo dall'altro, indi levatelo e ponetelo su di un lino. Proseguirete poi col restante del composto a farne simili sfoglie. Fate quindi della crema pasticciera al cioccolatte (veggasi in questo capitolo), allargatene un po' su ogni sfoglia, indi rotolatele, formandone tanti cannelli; dipoi tagliati questi all'estremità, tenendoli tutti della lunghezza di 60 millimetri, collocateli su di un piatto in corona, inzuccherandoli bene. Dieci minuti prima di servirli, ponete il piatto in forno tiepido o sotto il forno di campagna, versandovi sopra una salsa fatta in questa maniera: Ponete tre tuorli d'uova in un cazzeruolino con 56 grammi di zuccaro, due cucchiai da bocca di farina; fateli stemperare con un quintino abbondante di latte. Tramenate il tutto sul fuoco, e dopo due ebollizioni, unitevi quattro cucchiai da bocca di maraschino o rhum, e serviteli.

§ 158. **Panicelli farsiti alle marmellate**
(Panequettes farcies aux marmelades).

Fate tante sfoglie rotonde come le precedenti, e allargate in ciascuna un cucchialetto di marmellata comunque; indi, messe le sfoglie le une sopra le altre su di un piatto, ne avrete un bel rocchio. Vergate poi due chiari d'uova a neve consistente, mescolatele con 80 grammi di zuccaro e la raschiatura della buccia di un mezzo limone, copritelo con due terzi di questa meringa, lisciandola bene colla lama del coltello; indi messo il restante della meringa in un cornetto di carta, compitevi quel disegno che meglio credete, spolverizzatelo di zuccaro e collocatelo in forno a calore lento per tre quarti d'ora circa. Servitelo bollente.

§ 159. **Panicelli all'americana** (Panequettes all'americaine).

Sciogliete 15 grammi di lievito di birra in 60 grammi di farina con mezzo bicchiere di latte, formatene un lievito, e quando sarà alzato due volte il suo volume, ponetelo in una terrina sciogliendolo con 200 grammi di farina, uno scrupolo di sale, 20 grammi di zuccaro, la raschiatura di un limone, un amaretto polverizzato, 50 grammi di burro o buon strutto e tre quintini di latte circa, formandone una pastella nè troppo liquida nè troppo densa, che abbia di scorrere facilmente il cucchiale, indi ponetela a lievitare, ed accresciuto due volte il suo volume, fatene tante sfoglie cotte tanto da una parte che dall'altra, cuocetele nel padellino come sopra con burro o strutto, e servitele ben calde, poste le une sopra le altre, spolverizzate di zuccaro alla vaniglia. Si può versargli sopra la salsa al rhum come abbiamo detto sopra.

§ 160. **Zabajone all' italiana** (Sambaïon all'italienne).

Per fare questo zabajone con maggiore facilità, quando è di piccola dose, si dovrà adoperare una cazzeruola stretta ed alta di bordo sulla forma di quella descritta del bagno-maria (vedi la pag. 35). Ponetevi sei tuorli d'uova con 50 grammi di zuccaro e sbatteteli bene col frullo (sorta d'istrumento che si adopera anche a cuocere il cioccolatte); indi misurate con un mezzo guscio d'uovo sei mezzi gusci di vino bianco, o di Cipro, o di Malaga, o di Frontignano, ecc., collocate la cazzeruola sopra un lento fuoco e continuate a far girare con destrezza di frullo, alzandolo e abbassandolo nel liquido, onde

ottenere una crema leggiera e vellutata. Quando comincierà a venir densa, allora la ritirerete sull'angolo del fornello, continuando però a lavorarla finchè sarà al debito punto, cioè due gradi avanti l' ebollizione, avvertendo bene di non lasciarlo bollire, altrimenti sarebbe perduto. Lo verserete allora in quattro o cinque chicchere da caffè, ovvero in un piatto fonduto, nel quale avrete messo un pezzo di pane di Spagna inumidito di qualche aroma o liquore. Esso essendo fatto col vino bianco semplice, può esservi mischiato del rhum, del kirchen, ecc., unendovi dopo la sua cottura un cucchiale da bocca di questi liquori.

§ 161. **Zabajone gelato** (Sambaïon gèlé).

Con due dose della stessa composizione potrete fare un zabajone gelato. — Dopo aver fatto il zabajone, ritiratelo e rimuovetelo di tempo in tempo finchè siasi intiepidito. Allora vi unirete 15 grammi di colla di pesce, disciolta al fuoco con mezzo bicchiere scarso di acqua. Collocatelo indi sopra il ghiaccio a venir freddo. Intanto vergate tre chiari d'uova a neve consistente; amalgamateli leggermente col zabajone ed unitevi un bicchierino di vino o maraschino. Bisuntate in seguito un berretto con un po' di liquore, e guernito di qualche biscotto, versatevi nel mezzo il zabajone, circondate il berretto di ghiaccio e fatelo congelare. Indi, intiepidito leggermente l'esterno del berretto nell'acqua, rovesciatelo su di un piatto con salvietta.

§ 162. **Spongato alla napolitana** (Mousse à la napolitaine).

Dieciotto tuorli d' uova poste in una cazzeruola con 60 grammi di zuccaro, 4 grammi di vaniglia polverizzata, un quintino e mezzo circa di acqua, tramenatela al fuoco finchè siasi ridotta come una densa crema, poscia ritiratela e vergatela dolcemente finchè siasi raffreddato il tutto, vi darà una specie di zabajone denso che, aggiuntovi assieme 15 grammi di colla di pesce disciolta in mezzo quintino scarso d' acqua e quasi fredda, l' amalgamerete leggermente nella composizione, indi la verserete in uno stampo bisunto di olio di mandorle dolci, e posto frammezzo il ghiaccio, lo farete gelare al momento di servirlo, distaccate da un lato la composizione e soffiatevi un istante. Versatelo su di un piatto con tovagliolo. Bisognerà allestirlo un'ora avanti di servirlo.

DEI FRUTTI SIROPPATI DI CUCINA
(*DES FRUITS SIROPÉS DE CUISINE*).

§ 163. **Mele alla regina** (Pommes à la reine).

Dopo aver soppresso il cuore ad una dozzina di grossi pomi appioli o di altra buona qualità che non si squagliano facilmente nel cuocere, con un cannello di latta di 18 millimetri di diametro, pelateli, gettandoli di mano in mano in un recipiente d'acqua fresca unita al sugo di un limone. In seguito prendete una tegghia, disponetevi sopra le mele in bell'ordine, mettendovi un litro di acqua abbondante, 500 grammi di zuccaro bianco e la pellicola giallognola di un limone: copriteli con un foglio di carta rotondato, onde conservarli bianchi, e fateli cuocere a fuoco moderato. Ogni qual volta troverete un pomo cotto, lo leverete e lo porrete su di un piatto, e così proseguirete finchè tutti abbiano compita la loro cottura. Indi unirete al siroppo un pezzo di cedro confetto tagliato a fette, ridotto il siroppo ristretto, rovesciatene un quarto sopra i pomi, il resto lo metterete in un altro recipiente. Quando il liquido sarà raffreddato, il siroppo diverrà come una specie di gelatina. Allora riempirete i vani con della gelatina d'albicocche, e posti in piramide, copriteli colla loro gelatina.

Se amate servirli caldi, allora adoprerete 180 grammi di zuccaro con un po' di raschiatura di limone, riducendo il loro siroppo un po' ristretto.

§ 164. **Pere e prune siroppate** (Poires et prunes au sirop).

Pelate due dozzine di pere detti *martin secco*, od una dozzina detti *butirro*. Sopprimetene il cuore con un cannello di latta di piccolo diametro. Fateli cuocere in un litro d'acqua e 220 grammi di zuccaro colla pellicola di un limone, e ridotto il loro siroppo ristretto, serviteli in piramide, caldi o freddi con un po' del loro siroppo. Notisi, che può anche omettersi di levarne il cuore.

Delle prune si adoprano generalmente le secche di buona qualità. Ponete a bagno nell'acqua tiepida mezzo chilogrammo di prune per una mezz'ora; indi lavatele e ponetele a cuocere in cazzeruola con mezzo litro di acqua e vino e 150 grammi di zuccaro, la pellicola di un limone e qualche chiovo di garofano. Si servono calde o fredde, a piacimento.

§ 165. **Pesche ed albicocche siroppate** (Pêches et abricots au sirop).

Fendete in due una dozzina di pesche ben mature, sopprimetene la ghianda, che romperete levandone la mandorla. In seguito messo in una cazzeruola un mezzo litro circa d'acqua, tosto che sarà bollente, immergetevi le pesche, e dopo un'ebollizione, ritiratele, levatele ad una ad una, togliendone la pellicola, e ponetele in una terrina colle loro mandorle pelate e spartite in due. Spolverizzatele bene con 110 grammi di zuccaro, il quale si dileguerà coll'umidità del frutto e si ridurrà in siroppo. Se le pesche fossero di qualità dura, allora le pelerete leggermente crude e le farete cuocere a perfetta cottura in mezzo litro d'acqua e 120 grammi di zuccaro; levate le pesche dal siroppo, riducetelo e versatelo sopra. Servitele fredde sul piatto in corona, inaffiate del loro sugo.

Le albicocche si allestiscono nella stessa guisa.

§ 166. **Ciriege od amarasche (marenne) siroppate** (Cerises ou griottes au sirop).

Sopprimete il ghiandolino ed il gambo a 2 chilogrammi di ciriege ben mature, ponetele in una cazzeruola, indi pestate i ghiandolini in un mortarino, mesceteli con un bicchiere d'acqua, e fatela passare da una salvietta, comprimendola, onde estrarne la quintessenza; poi versatela sopra le ciriege con 328 grammi di zuccaro bianco e la pellicola di un limone. Dopo un dieci minuti di lenta ebollizione, ponetele in una terrina. Tagliate intanto a fette un panetto soffice spogliato dalla crosta, e ponetelo nel circuito della terrina. Per le amarasche si eseguirà la stessa operazione, salvo che dopo cinque minuti di ebollizione le verserete iu uno staccio sopra una terrina. Ritirate poi il sugo nella stessa cazzeruola, fatelo restringere a due terzi, indi unitevi le amarasche, e dopo un'ebollizione versatele nella terrina come sopra. Se le amarasche fossero molto acri, allora si accrescerà la dose di 30 grammi circa di più di zuccaro.

Questo tramezzo è molto eccellente quando sia rimasto un pajo d'ore nel ghiaccio. Si fanno anche *charlotte*, ponendo delle fette di mollica di pane soffici o del pane di Spagna (vedi nella parte III) al circuito ed al fondo di un berretto, riempiendolo con questi siroppati, con o senza un bicchieretto di rosolio, coprendoli con delle altre fette di pane, e collocando poi il berretto frammezzo il ghiaccio.

PARTE SECONDA

DELLA PASTICCERIA DA CUCINA.

La pasticceria in genere serve a dare alle mense l'eleganza ed il buon gusto. Per altro essa importa maggiori difficoltà che non la cucina e la credenza, ed esige una lunga pratica ed una somma precisione ne' suoi apparecchi, non che una conveniente conoscenza delle varie sue gradazioni.

CAPITOLO PRIMO.

§ 1. Del forno comune (Du four commun).

La perfetta costruzione del forno a regola d'arte è indispensabile perchè le paste facciano bella sortita.

È da sapersi, che a norma della buona o difettosa costruzione del forno, questo conserverà più o meno il calore. A ciò conseguire, è anche da avvertirsi, che qualora il forno venga riscaldato ogni giorno, richiede una quantità minore di legna di quella che abbisogna quando non è riscaldato che da molto tempo.

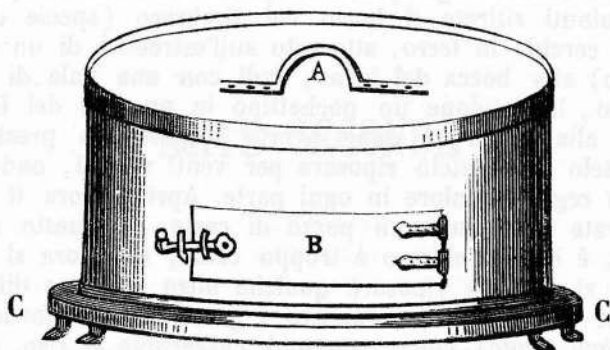
Osservisi dapprima come debba riscaldarsi il forno e come si distinguano i varii gradi di calore del medesimo.

Dopo aver accese due fascine di qualità dolce e secche all'estremità, fatele scorrere nel fondo del forno, che sia di mediocre grandezza, onde ottenere una fiamma ben regolata, la quale circolerà il vôlto interno del forno stesso, sortendo poi dalla bocca e bocchetta. Consumate que-

ste, mettetene altre quattro, due a due, lasciandole abbruciare perfettamente. In seguito allargate il fuoco, acciocchè la brace resti in ogni parte del piano del forno. Dopo cinque minuti ritirate il fuoco col tirabrace (specie di un mezzo cerchio in ferro, attaccato sull'estremità di un lungo manico) alla bocca del forno; indi con una pala di ferro levatelo, lasciandone un pochettino in un lato del forno, vicino alla bocca, e dopo averlo scopato con prestezza, chiudetelo e lasciatelo riposare per venti minuti, onde abbia un regolato calore in ogni parte. Aprite allora il forno e provate a mettervi un pezzo di carta. Se questo subito arderà, è indizio ch'esso è troppo caldo, ed allora si chiuderà e si lascierà riposare qualche altro minuto; differentemente comincierete a cuocere i grossi pezzi (forno caldo, *primo grado*), come panettoni, cazzeruole al riso, grossi pasticci caldi, ecc. — *Secondo grado* (forno allegro). Quarantacinque minuti dopo vi metterete i timballi, le piccole paste levate, come piccole veneziane, bastoni, ciambelle e simili, ed ogni sorta di sfogliata di mezzana forma. — (*Terzo grado*, forno moderato). Un'ora ed un quarto dopo cuocerete i vol-au-vent, i biscottini, le maddalene, la pasta frolla, i flani di frutta, la pasta genovese, la biscotteria, ecc. — (*Quarto grado*, calor dolce). Due ore e mezza dopo il principio, cuocerete i biscottini savojardi, le piccole pasticcerie bianche di guernizione, i soffiati, il marzapane all'italiana, la pasta d'officio, ecc. — (*Quinto grado*, calor lento). Tre ore dopo l'incominciamento delle cotture, metterete le meringhe, gli amaretti, i crochignoli, ecc. — (*Sesto grado*, calor perduto): questo serve generalmente per la cottura delle piccole spumiglie.

Quando levate la pasticceria dal forno, tenetela alquanto alla bocca del forno stesso, toccandola per giudicare della perfetta sua cottura, dipendendo da un minuto più o meno la sua bella riuscita.

Non si sbaglia mai riscaldando bene dapprima il forno, e lasciandolo poscia riposare quel dato tempo che vi abbisogni per avere il grado di calore corrispondente alle qualità di paste che dovrete mettervi.

§ 2. **Del forno di campagna** (Du four de campagne).

Havvi un'altra specie di forno, col nome di forno di campagna, il quale è assai economico per le piccole cucine. Esso è fatto in lastra grossa di ferro sul genere del disegno. *A*, luogo ove si mette la brace più o meno secondo il grado di calore che si vuol ottenere. *B*, porta del forno, che aprirete per osservare la cottura delle paste. *C*, lastra rotonda in ferro avente sei piccoli piedi; sotto di questa si porrà un po' di brace. Con tale forno si fanno cuocere delle piccole pasticcerie, come torte, pasticcini, soffiati, ecc., e serve anche per diversi usi di cucina, appoggiando ciò che si vuol cuocere nell'interno del forno sopra la lastra *C*.

§ 3. **Della pasta sfogliata, e suo apparecchio** (De la pâte feuillétée, et sa détrempe).

La sfogliata è una delle principali paste con cui si possono formare un'infinità di tramezzi eleganti.

Una delle prime cose da osservarsi è la scelta di una buona farina, che sempre sia di prima qualità (fior di farina, semola); dipendendo principalmente da essa che non solo questa, ma anche tutte le altre paste facciano bella sortita. — Secondariamente sarebbe assai utile di lavorare sì questa che le altre paste su di una tavola di marmo bianco lucido, poichè oltre la pulitezza che si otterrà, si manterranno anche più fresche quelle paste per le quali necessita, massime nella stagione estiva, una temperatura fresca, come sarebbe appunto la sfogliata, la pasta frolla, e simili. Non potendosi

essa avere, si farà uso di una tavola in legno ben liscia, salvo che tanto l'una che l'altra, tosto che si avrà fatta una pasta, debb'esser pulita a tutta precisione, per poterla adoperare per un'altra.

Apparecchiate dunque 340 grammi di farina stacciata sopra la tavola. Fatevi *la fontana* (questo nome servirà anche per gli altri apparecchi di pasticceria, che consiste in allargare la farina, formando nel mezzo un vano rotondo). Ponete nella fontana due gialli d'uova, 4 grammi di sale e 28 grammi di burro. Manipolerete 340 grammi di burro magro; se sarà nella stagione estiva, lo porrete in una cazzeruola d'acqua con un pezzo di ghiaccio onde indurirlo, e nel verno lo porrete su di un piatto al freddo. Intanto, cominciate l' operazione col mescolare a poco a poco nel mezzo un quintino scarso di vino bianco, ovvero dell'acqua fresca aromatizzata col sugo di mezzo limone, adoperando per tale mescolamento la mano destra, tenendo le dita un po' allargate. Continuate poi l'amalgamamento con ambe le mani finchè si sarà ridotto in un sol corpo. Se nel caso fosse un po' troppo dura, vi unirete un poco più di liquido in modo di ottenere una pasta consistente e morbida nel toccarla come il burro. Battetela leggermente col matterello, manipolatela ancora un istante, e lasciatela in seguito riposare per cinque minuti coperta da un lino. Osservate però nel lavorarla di fare in modo che non vi restino grumoli, i quali impedirebbero in parte alla pasta di fare la sua bella sortita. Spolverizzate allora leggermente la tavola, indi spianate la pasta col matterello, allargandola come una pezza di tela allo spessore di due millimetri, adagiate sull'estremità della pasta il suddetto burro asciutto, indi rivolgete la pasta col burro sopra la pasta stessa, battendola leggermente col matterello per tre volte, e così continuate a rivolgerla finchè il burro si troverà chiuso come in un portafoglio. Copritela e lasciatela riposare per cinque minuti. Indi rivolte le due parti laterali delle pieghe della pasta in faccia al vostro stomaco, e spolverizzata la tavola di farina, spianatela prestamente allo spessore di uno scudo e piegate le due estremità avvicinandole sulla metà della pasta stessa, rivolgendo poi la metà della pasta sull'altra metà precisa. Proseguite dopo cinque minuti per altre due o tre volte la stessa operazione. In questa maniera ella si troverà compiutamente allestita. — Si potrà fare questa pasta meno fina, adoperando 30 grammi meno di burro. — Bisognerà osservare primieramente che nella stagione estiva è molto difficile

ad allestirla, atteso che il burro si scompone facilmente, e non potrebbe unirsi alla suddetta pasta. Per togliere questo inconveniente, si farà uso del ghiaccio, del quale ne porrete un po' sotto una lastra da forno e altrettanto sopra un'altra. Tre chilogrammi e mezzo sono sufficienti. Ogni qual volta appianerete la pasta col matterello piegata, la allargherete un poco, indi, spolverizzata leggermente di farina, la porrete distesa sopra la prima lastra, appoggiandovi sopra la seconda lastra. In questo modo la pasta si troverà frammezzo le due lastre ghiacciate, le quali renderanno la pasta consistente e morbida come nell'inverno. Secondariamente avvertasi, che appena fatto il suo apparecchio, farà d'uopo metterla subito nel forno, atteso che, stando più di un quarto d'ora dopo averla tagliata, non si potrebbe ottenere una sfogliata bene assortita. Questa pasta, quando è bene allestita, deve crescere nella sua cottura sette volte ed anche di più del suo volume.

§ 4. Della sfogliata al grasso ed all'olio

(Du feuilletage à la graisse et à l'huile).

La sfogliata fatta col grasso si fa uso in quei luoghi ove è mancanza di burro, od è di pessima qualità. È passabile, adoperandosi fresco per pasticcerie calde. Se al contrario è fredda, o fatta il giorno innanzi, contiene in sè un certo sapore di sego che attacca alla gola ed è talvolta molto indigesta.

La sfogliata all'olio s'impiega generalmente pei giorni d'olio: farà d'uopo però servirsi di un olio d'uliva sopraffino e senza alcun difetto.

§ 5. Sfogliata al grasso di bue

(Feuilletage à la graisse de boeuf).

Pesate 340 grammi abbondanti di bella grassa farinosa di bue, e dopo averla spogliata dalle pellicole, trituratela minutamente, indi pestatela nel mortajo, e di tratto in tratto unitevi poco per volta 15 grammi d'olio d'uliva sopraffino o di grasso di porco purgato, onde renderla di un corpo morbido. Fatela passare per lo staccio, e proseguite il resto, come la precedente, adoperando questo grasso invece del burro, con cui si otterrà una sfogliata di una sortita simile a quella fatta col burro.

§ 6. **Sfogliata alla poppa ed al grasso di rognone di vitella** (Feuilletage à la tétine de veau, ou à la graisse de rognon de veau).

Fate cuocere nel brodo due o tre belle poppe di vitella, indi levatele e lasciatele raffreddare, spogliatele dalle pellicole di cui son coperte, o pestatele nel mortajo con 13 grammi d'olio d' uliva sopraffino. Fatele passare allo staccio, pesatene 340 grammi e compite l'operazione secondo la regola del § 3; adoperando questa a luogo del burro. La sfogliata al grasso di rognone di vitella, si fa collo stesso metodo della grassa di bue.

§ 7. **Sfogliata all'olio** (Feuilletage à l'huile).

Mettete 334 grammi di farina stacciata sulla tavola, fatevi la fontana, versatevi nel mezzo 84 grammi d'olio d'uliva con 5 grammi scarso di sale, un uovo intiero, ed un po' d'acqua. Lavorate questa composizione come la sfogliata in burro, rendendola di un simil corpo; indi copritela e lasciatela riposare per un'ora circa. Spolverizzate in seguito leggermente la tavola, spianate la pasta sottilmente, ed ogni qual volta appianerete la pasta, la pennellerete leggermente poco alla volta con 195 grammi di olio che avrete messo in una terrina, continuando così finchè avrete adoperato tutto l'olio.

§ 8. **Pasta mezza sfogliata** (Pâte demi-feuilletée).

Ponete 334 grammi di farina stacciata sulla tavola, fate la fontana, indi ponetevi 7 grammi di sale, due uova intiere, mezzo bicchiere d'acqua o vino bianco, 195 grammi di burro; amalgamate il tutto leggermente e con sollecitudine, indi lasciatela riposare per dieci minuti. In seguito, spolverizzata leggermente la tavola di farina, spianatela col matterello sottilmente, piegandola come si disse della sfogliata al § 3, ripetendo la stessa operazione per tre volte. Essa nel cuocere produrrà un piccol effetto della sfogliata, atteso che il burro si troverà incatenato nella pasta a piccole bricciole. Questa pasta viene adoperata generalmente per le rizzole e per diverse pasticcerie dolci.

§ 9. **Pasta fina per timballi** (Pâte fine pour les timbales).

Apparecchiate 334 grammi di farina sulla tavola, ponete nella fontana due gialli d'uova, 5 grammi scarso di sale, 195

grammi di burro ed il sugo di mezzo limone. Lavoratela leggermente e con destrezza, formandone un sol corpo, indi spolverizzata la tavola di farina, appianatela col matterello (cannello della pasta) allo spessore di uno scudo; indi ve ne servirete per timballi, come si vedrà nei rispettivi paragrafi.

§ 10. Pasta fina da timballo alla milanese
(Pâte fine de timbale à la milanaise).

Preparate secondo la regola 334 grammi di farina, 195 grammi di burro, due gialli d'uova, la raschiatura giallognola di mezzo limone, e 140 grammi di zuccaro. Manipolate bene il tutto in un sol corpo, servendovene come il precedente.

§ 11. Pasta d'alzata pei pasticci caldi e freddi
(Pâte à dresser pour le pâtés chauds et froids).

Onde fare un mediocre pasticcio, ponete 420 grammi di farina sulla tavola, e fatta la fontana, vi metterete nel mezzo 165 grammi di burro (manipolato nell'inverno e ghiacciato nell'estate), 7 grammi di sale, tre gialli d'uova e mezzo quintino d'acqua circa (nell'estate ghiacciata), indi amalgamate colla mano destra il burro col liquido e con un pochettino di farina. Vi si formerà tosto come una specie di mollica di pane sbricciolata, che mescolata poi leggermente poco a poco col rimanente della farina, si riunirà in un sol corpo. In seguito col pugno della mano destra la farete passare, comprimendo la pasta poco per volta, cominciando dall'una all'altra estremità della pasta. Una sol volta farete questa operazione nell'estate, e tre volte nel verno.

Questo è il mezzo per riunire le parti dure colle tenere, e per ottenere una pasta egualmente unita, agevolando così maggiormente la costruzione del pasticcio.

Se per caso la pasta fosse troppo dura, come può succedere per le differenti qualità di farine, di cui l'una assorbe più che l'altra, allora non si potrebbe agire, atteso che la pasta nel lavorarla si spezzerebbe facilmente. La si può però correggere collo spruzzarvi sopra qualche goccia d'acqua, con precauzione però di non troppo ammollarla, manipolandola poscia per un'altra volta sotto la pressione del pugno onde ridurla al debito punto. Secondariamente è da osservarsi che questa pasta richiede un'assennata cura nel lavorarla, tanto più nella stagione estiva, mentre nell'atto di venire amalga-

mata le mani si riscaldano e la pasta va a pericolo di essere abbrucicchiata in modo tale da non potersene servire. Il che si conosce facilmente, perchè non resta legata, e difficilmente può essere alzata, e abbassandola o si separa o si squarcia. Questo inconveniente dipende dall'aver lavorata la pasta con troppa lentezza. Se ciò accadesse, allora tagliate la pasta a fette, umettatela leggermente con un po' d'acqua, e poste le fette le une sopra le altre, appoggiate sopra ciascheduna il pugno della mano fortemente onde riunirle tutte assieme. Per tal modo la pasta si mollificherà un poco e la si legherà perfettamente. Copritela allora con un lino, lasciandola riposare per una ventina di minuti, quindi ve ne servirete per quello che vi bisognerà.

§ 12. **Pasta spezzata** (Pâte brisée).

Per fare questa pasta si tiene la stessa regola della pasta mezza sfogliata, salvo che la terrete più carica di burro, cioè invece di 195 grammi di burro ne porrete 250 grammi, indi proseguirete nella stessa guisa.

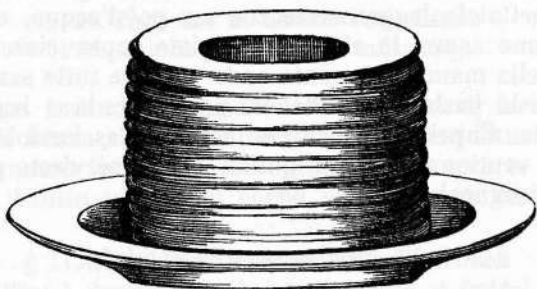
§ 13. **Pasta fina per torte d'entrées** (Pâte fine pour les tourtes d'entrées).

Farete la stessa pasta come quella da timballo alla milanese, salvo che vi sopprimerete la raschiatura di limone e lo zuccaro, aggiungendovi un mezzo bicchiere d'acqua con un pizzico di sale. Questa pasta serve generalmente a fare diverse torte tanto da cucina che da credenza, non che differenti qualità di pasticceria.

§ 14. **Pasta reale per zuppa** (Pâte royale pour la soupe).

Ponete in cazzeruola tre quintini di consumato con una noce di burro ed uno scrupolo di noce moscata, ed appena comincierà la bollitura, ritiratela sull'angolo del fornello, stemperandovi 165 grammi di farina bianca stacciata, che, tramenata otto minuti sopra il fuoco, la rivolgerete in un catino, lasciandola raffreddare un momento; amalgamatevi in seguito quattro uova intiere e quattro tuorli, e fatene in seguito tanti zugolini, che, posti poi per quattro minuti nell'acqua bollente con sale, si levano colla scumarola, ponendoli nella zuppa che dovrete servire.

CAPITOLO SECONDO.

§ 1. **Dei vol-au-vent** (Des vol-au-vent).

Il vol-au-vent si fa a varie grossezze. Quando sono piccolissimi, portano il nome di petits pâtés. Il risultato è però uno solo. La guernitura che vi si mette è quella che lo differenzia e gli dà il nome, come vol-au-vent alla finanziera, alle quenelle, alla Nesle, ai frutti, al zabajone, ecc.

Apparecchiata adunque la pasta sfogliata, come si disse al cap. I, § 3, datele due altre riprese, indi spianatela allo spessore di un dito circa, appoggiandovi sopra leggermente un piatto o coperto di cazzeruola da 145 millimetri a 160 di diametro, e colla punta di un coltello calda tagliatela in giro del piatto o coperto stesso. Adagiatela su di una lastra spessa e fatevi una leggera incisione circolare a due dita circa lontano dal bordo della pasta. Pennellatelo leggermente con un po' di bianco d'uovo sbattuto, indi fatelo cuocer a forno allegro moderato (fra il secondo e terzo grado), tenendo mezzo aperta la bocchetta superiore del forno per cinque minuti, indi chiudetela e lasciatelo cuocere. Dopo dieci minuti l'osserverete, perchè se prendesse troppo calore sulla cresta del vol-au-vent, vi porrete un pezzo di carta leggera. In seguito lo ritirerete di un bel colore, ne leverete il coperto, e colla punta di un coltellino ne sopprimerete la pasta cruda interna. Rimettetelo poscia alla bocca del forno, lasciandolo asciugare un istante, indi ritiratelo e servitevene pei seguenti paragrafi. Questo *entrée* è di bella apparenza ed è molto eccellente tanto per la sua leggerezza, che per la sua prelibatezza

§ 2. **Vol-au-vent alla regina** (Vol-au-vent à la reine).

Levate i petti di quattro pollastre di già cotte e tagliateli a quadretti. Pelate 84 grammi di funghi o tartufi, tagliateli a dadi, fateli saltellare per due minuti con una noce di burro in una cazzeruola, il sugo di mezzo limone, mezzo quintino di brodo ed un pizzico di sale: sobbolliteli coperti per dodici minuti, indi sgocciolateli sopra uno staccio. In seguito, fate tre quintini di *béchemelle* (vedi cap. II, § 17), nella quale porrete i petti ed i tartufi o funghi, aggiungendovi anche 56 grammi di lingua salata cotta tagliata a quadrettini ed uno scrupolo di noce moscata. Sobbollite alcuni minuti e assaggiatelo se è di buon gusto. Tenete intanto questo ragôut al caldo nel bagno-maria. Al punto di servirlo adagiate il vol-au-vent caldo sopra un piatto con salvietta, versate in esso il suddetto ragôut, copritelo col suo coperto e servitelo fumante.

§ 3. **Vol-au-vent alla Nesle** (Vol-au-vent à la Nesle).

Formate delle caneffe (quenelles) di pollo, con un cucchialino da caffè (veggasi nella parte I, cap. II, § 103) e poscia cotte nel *consommé*, ponetele su di un lino a sgocciolare. Collocatele in seguito con precauzione nel vol-au-vent, indi versatevi sopra una guernitura fatta con due animelle lessate e tagliate a dadi, una dozzina di creste di già cotte in bianco con qualche granello di gallo. Ponete il tutto in una cazzeruola con un cucchialino da caffè di Kari d'India sciolto con un cucchiale da bocca di brodo ed una cucchialata di buona salsa alemanna ridotta, e sobbollita alcuni minuti, versatela nel vol-au-vent, coprendolo del suo coperto.

§ 4. **Vol-au-vent alla certosina magra**
(Vol-au-vent à la certosine maigre).

Sgusciate tre dozzine di ostriche, ponetele in cazzeruola colla loro acqua e sobbollitele due minuti. Tagliate a quadretti quattro filetti di pesce persico, o di trota, o di sogliola, ecc., ben forbiti secondo la regola (capit. X, § 10); poi, infarinati, fateli scottare d'ambe le parti in una tegghia con 56 grammi di burro senza lasciarli colorire. Indi ponete il tutto in cazzeruola con una cucchialata di vellutata (veggasi nella parte I, capitolo II) magra ridotta

con un pugillo di code di gamberi, od una mezza coda di astaco cotta lessata e tagliata a dadicciuoli, un turtufo o fungo, tagliato pure a dadi e cotti in un mezzo bicchiere di vino di Marsala, e finalmente un pizzico di prezzemolo triturato. Sobbollite il tutto per quattro minuti, aggiungetevi una dozzina di caneffe di pesce cotte (veggasi nella parte I, cap. II, § 105), e dopo una lieve ebollizione, correggetelo di sale, indi versatelo nel vol-au-vent, servendolo come sopra.

§ 5. **Vol-au-vent alla reale** (Vol-au vent à la royale).

Levate la polpa di un selvatico cotto, come di due pernici o di due fagiani, o di tre beccacce, o d'un leprotto; trituratela con un pugillo di funghi bianchi, indi pestatela nel mortajo con 50 grammi di mollica di pane inzuppata nel *consommé* e spremuta, indi ponetelo in una terrina. Pestate parimenti le ossa, che porrete in una cazzeruola con mezzo bicchiere di Madera ed altrettanto di *consommé*, e sobbollite dieci minuti. Fatene passar la essenza dallo staccio di seta in una tegghia, unitevi un mestoletto di spagnuola, riducetela un poco, indi fate disciogliere con questa la polpa del selvatico nella terrina, passandola per lo staccio. Preparate 133 grammi di tartufi o funghi bianchi in forma di pisellini, come si disse nel § 125 della parte I, cap. II, poneteli in cazzeruola, fateli saltellare con una noce di burro, versatevi la composizione tramenandola al fuoco acciò non si attacchi al fondo, e dopo otto minuti di ebollizione, la correggerete di sale e la porrete nel vol-au-vent, servendolo come sopra.

Bisognerà avvertire che la composizione non sia liquida, ma bensì di un corpo morbido e consistente. Onde evitare questo inconveniente, la farete sciogliere colla salsa spagnuola poco alla volta, dandole quella morbidezza che si richiede e non più.

§ 6. **Vol-au-vent in varie foggie**
(Vol-au-vent en différentes façons).

Si ponno guernire i vol-au-vent con ogni sorta di guerniture di già descritte nella parte I, per esempio, alla finanziera, alla miscea di pesci all'italiana, alle ostriche, alle caneffe, e con ogni sorta di ragôut di pollame, di selvatico e di pesce, ecc., salsati con una salsa sia alla *béchemelle*, sia vellutata od alemanna, salvo che questa essere dee piuttosto ad-

densata. I piccoli vol-au-vent si guerniscono nello stesso modo, salvo che la guernitura la si taglierà a piccoli pezzetti.

§ 7. Dei pasticcini di sfogliata
(Des petites pâtés en feuilletage).

Fatta la sfogliata del cap. I, § 3, con 54 grammi meno di burro, dategli tre riprese di più, indi appianatela col matterello allo spessore di 6 millimetri; poi con un coppa-pasta liscio, di 45 millimetri circa di diametro e caldo, fatene tanti rotondini, e pennellata leggermente una lastra da forno spessa con del chiaro d'uovo sbattuto, poneteli sopra in bell'ordine. Questa pennellatura d'uova, che chiamasi anche doratura, serve a far star salda più facilmente la pasta che nell'alzamento potrebbe rovesciarsi. Indi con un coppa-pasta di 15 millimetri circa di diametro, incidete leggermente il centro d'ogni pasticcino, e poneteli all'istante nel forno a calore moderato (terzo grado). Dopo dieci minuti circa osservateli; se la cresta è colorita e se al toccarli sono stabili, è questo il segnale preciso della loro cottura. Allora toglieteli dal forno, e levato il coperto per vuotarne l'interno, collocateli poi per un momento alla bocca del forno onde far asciugare il loro interno, ritirateli e servitevene al bisogno. Questi pasticcini fanno parte degli *hors-d'œuvre*, i quali servono per le così dette fritture. Dopo averli tenuti in stufa al caldo, si farsiscono, indi, coperti, si adagiano gli uni sopra gli altri su di un piatto in piramide con salvietta. L'intingolo che li guernisce è quello che loro darà il nome, come vedrassi nei paragrafi seguenti.

§ 8. Pasticcini di sfogliata alla regina magra e grassa
(Petites pâtés à la reine maigre et graisse).

Osservate i paragrafi 97, 98 della parte I, capit. II, e riempite i pasticcini con una di quelle guerniture.

§ 9. Pasticcini di sfogliata alla reale
(Petits pâtés à la royale).

Riempite i pasticcini colla *purée* di selvatico, come si è detto nel paragrafo 5 di questo capitolo.

§ 10. **Pasticcini di sfogliata di funghi o tartufi** (Petits pâtés aux champignons ou aux truffes).

Adoperate la guernitura del paragrafo 93, parte I, capit. II.

§ 11. **Pasticcini di sfogliata alle ostriche, ai mitili, ai granchiolini ed agli echini.** (Petits pâtés aux huitres, aux écrevisses, aux crevettes et aux échines).

Servite per i pasticcini la guernitura del § 95, pag. 66, salvo che, se detti nicchi marini saranno un po' grossi, li taglierete in due o tre pezzi.

Si potranno guernire anche con tutte le qualità di *purée* di volatili o selvatici descritti nella parte I.

Pei piccoli *bouché* non resta altro da fare che i pasticcini un po' più piccoli con un coppa-pasta cannellato, incidendoli con un coppa-pasta liscio distante due o tre millimetri del bordo, e porteranno il loro nome secondo la guernizione interna che avranno, come bouché alla regina, alla reale, ecc.

CAPITOLO TERZO.

DELLE RIZZOLE O FRITTURE DI PASTICCERIA (*DES RISSOLES*).

§ 1. **Rizzole alla cittadina** (Rissoles à la citoyenne).

Fate la metà della pasta mezza sfogliata (cap. I, § 8), ovvero adoperate dei ritagli di sfogliata: datele due riprese di più, spianatela sottilmente, ed adagiatevi sopra tante nocciuole di guernitura alla regina fredda, o di composto di *croquis* di carne o di volatili o di pesci, come si è detto nella parte I. Pennellate leggermente la pasta con dell'uovo sbattuto, indi copritela con un'altra sfoglia di pasta simile, comprimetela leggermente con un tovagliolo, tagliatela poi con un ruotelino da ravioli in croce di 40 millimetri di larghezza e 60 di lunghezza, ovvero adoperate per ciò un coppa-pasta rotondo cannellato avente 49 millimetri di diametro, e fatene quella quantità che v'abbisogna. Poneteli pel momento su di una lastra coperti di un lino e tenendoli in un luogo fresco. Al punto di servirli, mettete al fuoco la padella della frittura (vedi a pag. 74), e calda, vi getterete poco alla volta le rizzole, che bentosto si gonfieranno, e velate che siano di un

color nocciuola, sgocciolatele su di un lino. Servitele poscia in piramide su di una salvietta guernite di alcune foglie di prezzemolo fritto.

Queste rizzole si fanno cuocere anche nel forno, e possono adoperarsi con differenti altri farsimi.

§ 2. **Rizzole alla russa** (Rissoles à la russe).

Preparate l'apparecchio dei panicelli (veggasi nei tramezzi zuccherati di cucina), sopprimendone però lo zuccaro, gli amaretti e l'acqua di fior d'arancio. Fate le sottili sfoglie, formate una trentina di rotondini con un coppa-pasta rotondo di dieci punti di diametro; indi collocate sopra la metà di essa una mezza noce di farsa come si disse nel paragrafo precedente; copriteli uno alla volta cogli altri rotondini, ammollandoli leggermente con un po' dello stesso liquido dei panicelli che avrete serbato; involti poi nell'uovo sbattuto, ed imboraggiati superficialmente di pane, li farete friggere come sopra.

§ 3. **Rizzole alla duchessa** (Rissoles à la duchesse).

Dopo aver fatto una farsa cotta di selvatico o di filetti di pollo, la lascierete venir fredda. Intanto spolverizzate di farina e spianate col matterello (cannello da pasta) 134 grammi di pasta *brioche* (veggasi nella parte III); adagiate sopra la metà della pasta in linea retta tante pallottoline della suddetta pasta grosse una mezza noce e distanti tre dita le une dalle altre; dorate leggermente con un po' di uova sbattute la pasta in circolo della farsa, indi rivolgete l'altra metà della pasta sopra le pallottole, e con un lino comprimetela leggermente onde farla unire. Fatene tanti rotondini col mezzo di un coppa-pasta rotondo di 42 millimetri di diametro, collocateli in bell'ordine allargati su di un tovagliolo infarinato, metteteli poi sopra una lastra e polverizzati leggermente di farina, copriteli con un altro lino, indi poneteli in istufa a venti gradi di calore a levare. Dopo due ore fateli friggere nella frittura calda (veggasi la pag. 74, § 119) e serviteli in piramide.

§ 4. **Rizzole alla signorile** (Rissoles à la monsieur).

Spolverizzate leggermente la tavola di pane grattuggiato, indi allargatevi sopra ventiquattro ostie di 50 millimetri circa

di diametro, collocate sopra ciascuna una mezza noce di una delle composizioni come si è detto nel § 1 di questo capitolo; poi coprite ciascheduna con un'altra ostia, rivolgetele in seguito con sollecitudine in un uovo sbattuto con mezzo bicchiere di latte, imboraggiatele di pane grattuggiato e fatele friggere come sopra.

§ 5. **Canestrelli alla cavaliere** (Bouchées à la chevalière).

Per fare questi canestrelli bisogna adoperare un istrumento in ferro massiccio cannellato alto 30 millimetri e largo 32 millimetri circa alla parte superiore, e di 26 millimetri circa al fondo. Esso debb' essere di forma rotonda od ovale, e deve avere un manico lungo 25 centimetri circa attaccato alla metà del centro superiore di un punto di grossezza e guernito in legno all'estremità.

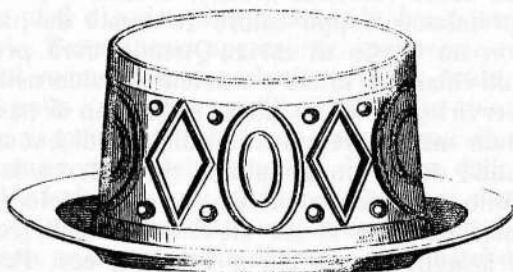
Preudete adunque una cazzeruola mezzana bassa di sponda e ponetela sopra il fuoco con tre dita di frittura (veggasi pag. 74, § 119), immergendo in essa il suddetto istrumento a riscaldarsi bene. Indi ponete in una terrina due cucchialate di farina, tre gialli d'uova ed un pizzico di sale, facendo il tutto disciogliere poco alla volta con un pochettino di latte, in maniera di comporre una pastina liquida e senza grumi, sicchè alzandola e facendola cadere col cucchiale abbia a scorrere con facilità. Tosto che sarà bollente la frittura e caldo il ferro, ritirate la cazzeruola sull'angolo del fornello, ammollate leggermente il fondo del ferro nella pasta liquida a due millimetri meno del bordo superiore, indi immergetelo nella frittura, tenendolo fermo per un mezzo minuto, alzando poscia il ferro, e con la punta di un coltellino, facendolo distaccare senza però romper la pasta. Fatene tre per volta, e tosto che saranno fritti di un color biondo tanto all'esterno che all'interno, poneteli su di un lino a sgocciolare, lasciandoli poi al caldo nella stufa. Questa specie di canestrelli, detti anche dai Francesi *croque en bouque*, si guerniscono con diversi ragòut come si è detto dei pasticcini sfogliati (vedi nel cap. II). Al punto di servirli, con un cucchiale da bocca si riempiono e si pongono in bell' ordine, allargati su di un piatto con tovagliolo.

CAPITOLO QUARTO.

§ 1. Dei timballi all'italiana (Des timbales à l'italienne).

Un timballo, quando è ben allestito, è un cammangiare eccellente. Il colore della sua cottura deve essere di un biondo chiaro, e quando ha ornamenti, anch'essi vengono cotti nello stesso tempo a un color rossastro, e ciò produce bellissimo effetto.

§ 2. Timballo di maccheroni alla finanziera (Timbal de macaroni à la financière).

Fate la pasta fina da timballo (vedi il § 9, cap. I), e parimenti fate un pochettino di pasta ben manipolata e consistente con sei chiari d'uova, un poco di farina, uno scrupolo di sale ed un cucchialino di zuccaro; la quale pasta servirà per l'ornamento del timballo. Indi appianate col matterello la pasta d'ornamento ben sottile e con dei coppa-pasta istoriati tagliatela, ponendola nell'interno di un berretto bisunto leggermente di burro in bell'ordine, per esempio, come il disegno ve lo rappresenta (vedi la parte oscura), e coprendola con un

lino, onde l'aria non la faccia torcere. Stendete in seguito la pasta fina alla spessezza di uno scudo, e colla punta del coltello tagliatene una fascia larga e lunga dello stesso diametro del berretto; indi riunite i ritagli manipolandoli nuovamente, e distesa la pasta col matterello come sopra, tagliatene due rotondi, uno della larghezza del fondo, e l'altro dell'estremità del berretto. Cominciate a porre nel fondo uno dei rotondi con precisione senza guastare l'ornamento, e parimenti rotolate la fascia e ponetela ritta nel berretto, facendo in seguito girare la pasta sull'ornamento della parete del berretto,

riunendo le due estremità. Per maggiormente affrancarle, tagliate delle piccole liste di pasta, che, pennellate leggermente con dell' uovo sbattuto, adoprerete per saldar bene le giunture. Nei casi pressanti, non avendo sufficiente tempo di ornarlo, allora si taglierà la pasta d'ornamento a piccoli filetti come i tagliatelli (fettuccine), seminandoli poscia tanto nel fondo che alla parete del berretto e appoggiandovi sopra la pasta fina come sopra. Questo ornamento, quantunque semplicissimo, è pure di bella apparenza.

Fate intanto cuocere nell'acqua e sale 160 grammi di maccheroni di Napoli, lunghi mezzo pollice e rigati, dando loro tre quarti d'ora circa di cottura. Indi sgocciolateli in uno staccio e fateli saltellare in tegghia con una mestolata di spagnuola o sugo ristretto, finchè si siano ben ridotti, aggiungendovi uno scrupolo di noce moscata. In un' altra cazzeruola preparate una buona finanziera (veggasi pag. 64, § 92) senza sugo di limone, la quale unirete poscia assieme ai maccheroni, correggendola di sale e lasciandola raffreddare.

Riempite il timballo con questo intingolo, pennellate coll'uovo sbattuto l'estremità del circolo della pasta, appoggiandovi sopra il secondo rotondo e facendolo attaccare col comprimervi sopra leggermente l'estremità delle dita. Fatelo cuocere a forno caldo (secondo grado), avendo l'avvertenza, che nel caso prendesse troppo calore la cresta del timballo, di coprirla con un foglio di carta. Quando avrà preso un bel color biondo-chiaro, levatelo e tenetelo al caldo nella stufa. Al punto di servirlo, levate un piccol rotondino di pasta nel centro, nel quale introdurrete un cucchialetto di buon sugo concentrato, onde dargli un po' più di morbidezza, indi, coperto dal rotondino, rivolgetelo sul piatto, servendolo fumante.

Si eseguiscono nella stessa maniera i timballi con altre paste, come lasagne, tagliatelli o fettuccie, ecc. Parimenti, in luogo della finanziera, si ponno adoperare due piccioni od altri volatili. Questi nel caso, dopo averli ben forbiti secondo la regola, si tagliano a bocconcini nelle loro giunture; indi messo un pezzettino di burro in cazzeruola con due fette di cipolle triturate fine, tramenate il tutto sul fuoco finchè cominci a colorire: allora vi porrete i suddetti pezzettini, e saltati due minuti, spolverizzateli di farina, indi ammollateli con una cucchialata di brodo o meglio sugo stufato, con un pochettino di droghe; coprite la cazzeruola e fateli cuocere a perfetta cottura, unendovi un po' di guernitura, con animelle (laccetti) di vitello, delle caneffe, o creste, ecc., con un po-

chettino di funghi o tartufi, e ridotto il tutto a perfezione, compite in seguito il resto dell'operazione come sopra.

§ 3. **Timballo alla milanese** (Timbale à la milanaise).

Questa sorta di timballo non differisce dal precedente che nella pasta, imperciocchè invece di adoperare la pasta da timballo fina, impiegherete la pasta da timballo alla milanese (vedi cap. I, § 10), sopprimendone la pasta d'ornamento ed adoperando un berretto istoriato.

§ 4. **Timballo di maccheroni all'indiana**
(Timbale de macaroni à l'indienne).

Fate cuocere per trenta minuti 324 grammi di maccheroni napoletani in due cazzeruole separate, ponendo in una di esse uno scrupolo di zafferano onde ottenere, nel cuocere il maccherone, un color giallo limone. Indi sgocciolateli separatamente in due stacci. Burrate in seguito un berretto da timballo liscio od una piccola cazzeruola rotonda; poi comincierete ad adagiarvi nel fondo un circolo con maccheroni gialli, di seguito un altro con maccheroni bianchi, e così proseguendo finchè tanto il fondo che le pareti siano coperti di maccheroni da due colori, avvertendo però di unire perfettamente le due estremità di ciascun circolo. Fatta questa operazione, spalmerete sopra i maccheroni, col mezzo di un cucchiale da bocca caldo, della farsa caneffe di pollo (veggasi pag. 68, § 103) allo spessore di uno scudo, indi vi porrete un intingolo fatto in questa guisa. Preparate in una tegghia dei granellini di pollo, delle creste, dei fegati di già forbiti e cotti al bianco, come si disse nella pagina 217, § 65, un pochettino di presciutto cotto tagliato a rotondini con un coppa-pasta di tredici millimetri di diametro, ed una cucchialata di vellutata (vedi pag. 40, § 12) con una mezza noce di brodo secco (pag. 38, § 7) e con uno scrupolo di pepe di Cayenne, la qual droga dà alla salsa un sapore di spirito forte ed aromatizzante. Indi sobbollito l'intingolo a salsa ristretta, versatelo nel timballo, coprendolo poscia con della farsa caneffe, che avrete serbata a quest'uopo, disponendovi sopra in bell'ordine dei maccheroni, come faceste nel fondo. Fatelo cuocere nel bagno-maria (veggasi a pag. 35, § 1) per un'ora circa. Al punto di servirlo, rovesciatelo su di un piatto e aspergetelo di un po' di sugo concentrato.

§ 5. Timballo di riso e con differenti paste

(Timbale au riz et avec différentes pâtes).

Farete il terzo della dose del risotto alla milanese (vedi la pag. 7, § 10), lasciandolo cuocere dodici minuti ad una morbida consistenza; indi bisunto un berretto della tenuta di un litro e mezzo circa con del burro cotto e spolverizzato di mollica di pane grattuggiato, versatevi due terzi di detto riso e con un cucchiale di legno praticate un vano nel mezzo, facendo appoggiar il riso alle pareti del berretto. Preparate poi una guernitura alla finanziera (vedi la pag. 64, § 92), sopprimendone però il sugo del limone; copritelo col restante del riso, fatelo cuocere per quindici minuti a forno moderato, coperto con un doppio foglio di carta, e tenetelo caldo nel bagnomaria. Al punto di servirlo rovesciatelo su di un piatto e inaffiatelo di un po' di sugo ristretto. Si farsisce questo riso anche con funghi trifolati (veggasi nei legumi), e con ogni sorta di scaloppini ed intingoli di volatili o selvatici ben condizionati, sopprimendone, se si vuole, il zafferano. Quanto poi ai timballi di paste, come di tagliatelli, vermicelli, lasagne, ecc., farete cuocere dette paste nel brodo piuttosto a consistenza, e sgocciolate, le farete restringere, saltandole in tegghia con un po' di sugo stufato ed un pugnetto di formaggio. Ridotte ben ristrette, si opera il rimanente come sopra.

§ 6. Timballo alla marinaja

(Timbale à la marinière).

Dopo aver cotti nell'acqua e sale per venti minuti circa 300 grammi di maccheroni lunghissimi, sgocciolateli e collocateli su di una salvietta. Intanto spalmate un berretto liscio con un pochettino di burro e spolverizzatelo di pane; indi ponetevi i maccheroni nel fondo, formando la *voluta* ed appoggiandoli in seguito in giro della parete del berretto ben uniti. Poscia spalmatevi sopra un dito di farsa caneffe di pesce (vedi pag. 70, § 105). Riempite il timballo con un intingolo di pesce, per esempio, latticinii di carpione, filetti di pesce persico, code di gamberi, o con polpiccine di rane, ecc., il tutto forbito come si è di già detto nei rispettivi capitoli della parte I, bagnandoli con una buona salsa spagnuola magra (pag. 55, § 63) o con una *béchemelle* (pag. 41, § 19), aggiungendovi qualche fetterella di tartufi o funghi. Copritelo

con farsa di pesce e dei maccheroni, facendolo cuocere come il precedente.

Si guernisce questo timballo con ogni sorta di filetti di pesce, di sogliole, d'anguilla, di luccio, di salamone, di trota, di storione, ecc., e per le piccole guerniture con granchiolini, dei mitili, delle ostriche, dei latticinii, degli sgomberi, fritti in tegghia al burro a color biondo: quindi ammollati con una spagnuola o *béchemelle* con qualche tartufo o fungo affettato, e ridotto il tutto ristretto, si eseguisce come sopra.

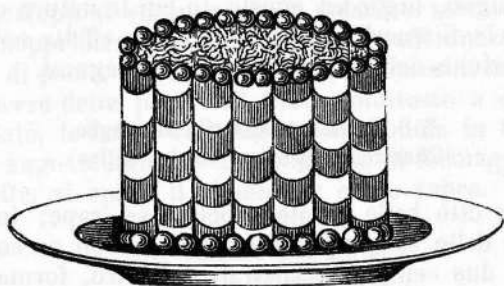
§ 7. Della certosa primaverile
(De la chartreuse printanière).

La certosa è un eccellente *entrée* di verdura molto appariscente e aggradito, sebbene sia composto di legumi. Essa la si guernisce tanto col pollame che colla selvaggina. La stagione più propizia per questo genere di lavoro è nei mesi di maggio, giugno, luglio ed agosto, in cui la natura ci presenta variate specie di teneri legumi. È di buon effetto nella certosa la combinazione dei differenti colori de' legumi.

§ 8. Certosa primaverile di quaglie
(Chartreuse printanière de cailles).

Raschiate otto belle carote e pelate sei rape; indi tagliatele a fette dello spessore d'uno scudo, e con un coppa-pasta rotondo di due centimetri circa di diametro, formatene tante mezze lune, le quali farete cuocere in due cazzeruole separate. Ponete in una delle cazzeruole una mezza noce di burro, un pizzico di zuccaro con un mestoletto di *consommé;* copritele e fatele cuocere a piccol fuoco, finchè trovinsi tenere al tatto, e parimenti cuocete 320 grammi di cipolline glassate (vedi pag. 61, § 80). Intanto abbrustiate otto belle quaglie, e ben forbite che siano, ponetele in un tegame a soffriggere adagio per dodici minuti circa con 56 grammi di burro, una fetta di 175 grammi di presciutto crudo, una cipolla intera, una carota ed una fronda di sedano. Velate che siano di un legger colore, ponetele asciutte in una cazzeruola con una mestolata di *consommé,* coprendole e facendone compiere perfettamente la cottura. Nell'unto del suddetto tegame, togliendone la cipolla, la carota e il sedano, fate soffriggere 250 grammi di noce di vitello ben forbita e tagliata a dadi, e

quando sarà ben colorita, vi unirete 110 grammi di ventresca (panzetta) di majale salata: ammollate il tutto con una cucchialata di brodo, coprite la tegghia, facendola bollire lentamente per mezz'ora; indi aggiungetevi le foglie di tre mediocri cavoli ben lavati ed asciutti con un pizzico di spezie e pochissimo sale. Coprite di nuovo il tegame e fatelo sobbollire per tre quarti d'ora, rivolgendo di tempo in tempo la miscea, onde non si attacchi al fondo.

Fate in seguito sgocciolare il tutto in un crivello, passando il liquido in un tegame, sopprimete la ventresca ed il presciutto, e tagliateli a sottili fettine. Comprimete leggermente i cavoli in una salvietta, onde renderli più consistenti. Indi bisuntata una cazzeruola o timballo con del burro fuso, formerete al contorno dell'angolo del fondo, una corona di cipolline glassate della stessa grossezza, sopra le quali metterete in bella foggia, per esempio, come il disegno ve lo rappresenta, le rape e le carote a un dito meno dell'estremità

del timballo; sopra di queste poi farete un'altra corona simile a quella del fondo; indi prendete la terza parte dei cavoli, poneteli allargati nel fondo del timballo, appoggiatevi sopra quattro quaglie spartite ciascuna in due e messe in corona, ovvero anche potete mettervele intere, appoggiandole sopra il loro petto; attorniatele colla metà della ventresca e del presciutto, riempiendo bene i vani con dei cavoli; adagiatevi sopra le altre quattro quaglie col rimanente del presciutto e della ventresca, e riempitelo perfettamente col resto dei cavoli, comprimendoli un pochettino, onde fare che il tutto sia ben congiunto assieme, indi coprite la cazzeruola e tenetela al caldo nel bagno-maria. Dieci minuti prima di servirla, preparerete una salvietta piegata in otto sopra un coperchio, indi vi rivolgerete sopra la certosa senza rimuoverla, solo

per far sgocciolar bene il liquido. Rivolgetela poi nuovamente sopra di sè, e sovrappostovi il piatto, riversatevela, alzando il timballo con precauzione di non guastar il suo bell'ornamento; indi ne guernirete il piede con piccoli cavolini di Bruxelles, dei pisellini, delle carote e delle rape ridotte nella stessa foggia dei pisellini (vedi pag. 78, § 125), e ristretto il liquido delle quaglie a siroppo, se ne inaffierà la certosa. — Nello stesso modo si allestisce la certosa colle pernici, col fagiano, ecc. Si allestisce anche la certosa in berretto da bordura, il quale si adorna di verdure nell'interno, come la precedente, e lo si riempie di esse sole; indi, rovesciato sopra il piatto, si pone nel tubo del berretto un manicaretto di pollame, o selvatico, ecc. Parimenti si eseguiscono delle piccole certose in piccoli stampini, tagliando i legumi di piccolissima forma e guernendoli con allodole od altri selvatici, spogliati dalle ossa e tagliati a piccoli pezzettini. Finalmente invece delle verze si potranno adoperare delle lattughe cestite, guernendole anche con cavolifiori, pomi di terra novelli, pipite d'asparagi, fondi di carciofo, ecc., variando così la guernitura ed il disegno a fantasia secondo la stagione.

CAPITOLO QUINTO.

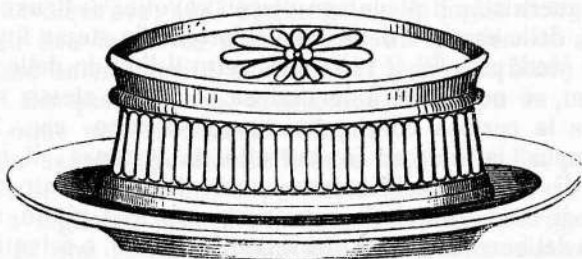
DEI PASTICCI CALDI E FREDDI (*DES PÂTÉS CHAUDS ET FROIDS*).

§ 1. Pasticcio caldo di fagiani ai tartufi

(Pâtés chauds de faisans aux truffes).

Procurate due bei fagiani, e mortificateli per quattro o cinque dì sotto le piume onde prendano maggiore profumo; indi abbrustiati e ben forbiti, sventrateli, tagliando ciascuno in otto pezzi e separandone l'osso al dorso; poste poi in un tegame 85 grammi di burro e 110 grammi di lardo raschiato con un triturato fatto con 14 grammi di funghi bianchi sani, un pizzico di prezzemolo, un tartufo ed uno spicchio di scalogno scottato nell'acqua, fate soffriggere i pezzi su di un lento fuoco per un quarticello d'ora, spolverizzandoli di sale speziato, secondo la regola della pag. 76, § 124, onde abbiano a ricevere un eguale condimento, lasciandoli poi raffreddare.

Intanto preparate una dose e mezza di pasta d'alzata (vedi cap. I, § 11), ed appianata col matterello allo spessore di un

punto e mezzo, fatela entrare nell' interno d' una forma da pasticcio rotonda o come la rappresenta il disegno, ove la

forma non ha fondo e si apre da due o tre lati. Bisuntate di burro la forma, e mettetela su di una lastra spessa da forno con sotto un foglio di carta, e coll' estremità delle dita fate appoggiare regolarmente la pasta senza spezzarla contro l'interno della forma stessa, allargandola anche nel fondo e lasciandola pendere dall'estremità dell'esterno del bordo, acciò prenda la sua figura. Pennellate indi con dell'uovo sbattuto la parte angolare del fondo, appoggiandovi sopra una lista della stessa pasta onde abbia maggior consistenza. Fate la pasta fina o a caneffe di pollo o di vitello (vedi il cap. II, parte I), unendovi un tartufo triturato; indi spalmate l'interno della pasta con due terzi della farsa allo spessore di mezzo dito circa. Collocate nel fondo le coscie ed i dorsi dei fagiani con due tartufi tagliati a grossi dadi; copriteli di farsa, indi appoggiatevi sopra il restante dei fagiani con altri due tartufi a dadi, e versatevi sopra il fondo dei fagiani; coprite il tutto col restante della farsa, e sopra questa mettete due larghe fette di buon presciutto e due di lardo. Pennellate in seguito l'estremità interna del pasticcio, appianate un tondo di pasta dello spessore di due punti, appoggiatevela sopra e comprimetela leggermente colla pasta pennellata onde vi resti unita. Indi con un coltello tagliate in giro tutta la pasta che sopravanza dalla forma, e con un pizzica-paste (*pincette*) pizzicate il contorno del pasticcio, con che gli darete l' ornamento. Doratelo con dell'uovo sbattuto ed un pizzico di farina passata allo staccio di seta, onde abbia a prendere un lucido brillante, e ponetelo a cuocere a forno allegro (secondo grado). Appena sarà coperto di un legger colore, ritiratelo, e colla punta di un coltellino incidetegli il contorno del coperto senza toccare la parte ornata; copritelo bene tanto in

giro che sopra con triplici fogli di carta; indi collocatelo nel forno, lasciando aperta la piccola bocchettina superiore e facendo che cuocia per un' ora e mezza circa. Indi ritiratelo dal forno, levatene il coperto, sopprimetene il lardo ed il presciutto, e fatta ridurre in un tegame a salsa ristretta una mezza cucchiaiata di salsa spagnuola con un mezzo bicchiere di vino di Marsala, od altro vino bianco forestiere, con un mezzo tartufo triturato, versatelo così bollente nel pasticcio, servendolo sull' istante senza coperto, glassato leggermente (vedi brodo secco, cap. II) e posto su di un piatto con salvietta.

Il pasticcio caldo deve servirsi appena escito dal forno, onde non perda il suo prelibato profumo. Perciò avvertite di metterlo nel forno due ore avanti servirlo.

Nella stessa maniera si confezioneranno i pasticci caldi di quaglie, di pernici, di piccioni selvatici, di galline faraone, potendosi adoperare, a luogo dei tartufi, dei funghi bianchi di buona qualità.

§ 2. Pasticcio caldo di beccacce, beccaccine ed allodole
(Pâté chaud de bécasses, bécassines et alouettes).

Dopo aver abbrustiate e ben forbite tre beccacce, sventratele, indi tagliate ciascuna in otto pezzi alle loro giunture, sopprimendone però il dorso; fatele soffriggere in tegghia al lardo col burro e col triturato come si disse nel paragrafo precedente, compiendo la stessa operazione. Sopprimete il ventricolo, e unite le interiora alla farsa fina o di caneffe, pestandole assieme: indi allestite il pasticcio coi tartufi come quello di fagiano. — Nella stessa guisa si fanno con dieci beccaccine, tagliandole in due, o con ventiquattro allodole, mettendole intere, ma sopprimendone il dorso. Così pure si potranno ammanire i piccoli pasticcini, adoperando dei bordi di piccola forma e farsendo ciascuno con una allodola e con un pezzetto di beccaccia, proseguendo nella stessa maniera.

§ 3. Pasticcio caldo alla finanziera (Pâté chaud à la financière).

Allestite la pasta d'alzata nel bordo come quella di fagiano; indi riempitelo con del melicotto messo in una salvietta, copritelo con un tondo di pasta, compiendo l'operazione come sopra. Fatelo cuocere per un'oretta circa nel forno, e tosto che avrà preso un bel colore, ritiratelo, levategli il coperto

come sopra, sopprimete la salvietta col melicotto; indi spalmatevi un mezzo dito di farsa caneffe all'interno della crosta, collocatelo per cinque minuti alla bocca del forno onde far indurire la farsa. In seguito lo glasserete all'esterno e lo porrete su di un piatto con salvietta, versandovi un buono e ricco intingolo alla finanziera (vedi cap. II) condizionata con salsa spagnuola ridotta con mezzo quintino di vino di Spagna od altro. Servitelo bollente.

§ 4. Pasticcio caldo a mo' di testuggine
(Pâté chaud à la tortue).

Dopo aver fatta la crosta del pasticcio come la precedente col melicotto, fatela cuocere; indi preparate la testa del vitello come si disse alla pag. 111, § 2. Disossatela, indi tagliatela a quadrettini; allargate una salvietta ammollata nell'acqua onde farle perdere il gusto della lisciva, appoggiandovi sopra delle sottili fette di lardo con due di presciutto; indi sovrapponetevi la testa, e legata nella salvietta, ponetela in una cazzeruola, nella quale porrete anche una bottiglia di vino di Madera secco con una cucchialata di *consommé*, un piccol mazzetto (vedi nel capit. II) con un po' di sale, tre chiovi di garofano ed alcune fette di polpa di limone. Appena sarà in ebollizione, ponete la cazzeruola sopra delle braci, facendola bollire per due ore e mezza a lentissimo fuoco. Intanto fate del godivò (pag. 72, § 113), formando delle piccole pallottoline, che scottate due minuti nel brodo bollente, porrete su di un lino a sgocciolare. Preparate in seguito in un tegame una mestolata di salsa spagnuola, versando in essa, dopo cotta la testa, la metà del liquido ben digrassato e ridotto a metà; unitevi una dozzina di creste, delle animelle di vitello cotte tagliate a dadicciuoli, otto tuorli d'uova cotti duri, con le otto estremità del bianco in forma di piccoli rotondini, dei cetriuoli tagliati a bastoncini, una fetta sottile di lingua salata tagliata a dadicciuoli, uno scrupolo di pepe di Cayenne, e finalmente il godivò. Sobbollite il tutto a corta salsa. Al punto di servirlo, ponete su di un piatto con tovagliolo la crosta da pasticcio glassata leggermente all' esterno, levate la testa dalla cazzeruola, forbitela del lardo e del presciutto, e ponete la metà di essa nel fondo, versandovi sopra la metà della guernitura; indi adagiatevi sopra l' altra metà della testa, e quindi il rimanente della guernitura. Servitelo fumante.

§ 5. **Pasticcio caldo di filetti di sogliole** (Pâté chaud de filets de soles).

Dopo di aver spogliato della pelle una decina di grosse sogliole, levate loro i filetti (pag. 307, § 10), indi fate la farsa fina di pesce (pag. 71, § 111); allargati poi i filetti, spolverizzati di un po' di sale e noce moscata, spalmate sopra ciascun filetto un po' di farsa, lasciandone a parte un terzo. Preparato in segnito il bordo da pasticcio come al § 1, e spalmato leggermente l'interno con un po' di farsa, rotolate ciascun filetto, ponendolo in piedi in corona nell'interno con due tartufi o funghi bianchi affettati; indi versatevi sopra 100 grammi di burro fuso; copriteli col rimanente della farsa con sopra una foglia di lauro; e pennellata l'estremità della pasta, copritela con un rotondo di pasta simile, indi ultimate l'operazione come sopra, facendolo cuocere per un'ora circa. Al punto di servirlo, sopprimetene il coperchio e versate in esso una guernitura alle ostriche o ai latticinii di carpio, o alle code di gamberi, unita a qualche fetterella di tartufo o fungo, e sobbollite con un po' di salsa spagnuola od il sugo di un limone.
Si allestiscono nella stessa foggia coi filetti di sgomberi, di trota, di merlanghi (naselli o aselli), ecc.

§ 6. **Pasticcio freddo alla nizzarda** (Pâté froid à la niçarde).

Prendete 334 grammi di bel lardo senza difetto, 280 grammi di presciutto, una grossa noce di vitello e 165 grammi di ventresca di majale salata. Forbite bene il tutto, indi tagliatene de' bastoncini della grossezza di un dito; ponete in un tegame 56 grammi di burro, fatevi saltellare il tutto a fuoco moderato, aggiungendovi quattro o cinque tartufi neri, forbiti e tagliati a dadi; indi spolverizzatelo di un pochettino di sale e spezie aromatizzate, e dopo dieci minuti lasciatelo raffreddare. Intanto fate una dose e mezza di farsa caneffe di vitello (pag. 78, § 103) e preparate la crosta da pasticcio, come si disse nel § 1. Cominciate l'operazione collo spalmarvi un mezzo dito di farsa nell'interno; indi, messo in bell'ordine nel fondo un bastoncino per qualità adoperando la metà delle carni, seminatevi sopra un po' di tartufi, copriteli bene di farsa, adagiatevi sopra il rimanente, seminandovi sopra gli altri tartufi. Messo poi un bicchieretto di vino bianco spiritoso nel fondo del tegame a sobbollire, versatelo nel pasticcio. Pennellata leggermente l'estremità della pasta, saldatevi sopra il coperto come sopra, e dopo aver pizzicato il bordo,

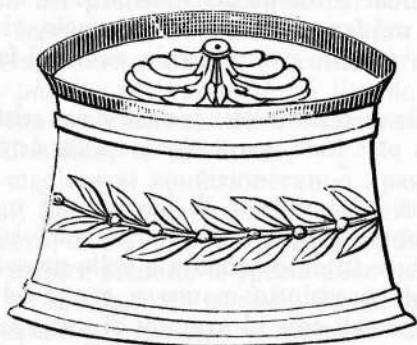
fategli un vano grosso un dito alla metà precisa del pasticcio; indi appoggiatevi sopra un camine to fatto di pasta, facendolo saldare con un po' d'uovo sbattuto; guernitelo poi di alcune foglie di pasta in giro del caminetto o di un altro disegno a vostra fantasia; pennellerete la cresta del pasticcio con dell'uovo sbattuto con un pizzico di farina stacciata, e mettete un cannello di carta bisunta di burro nel caminetto onde non si chiuda mentre cuoce. Copritelo bene tanto sopra che in giro con triplici fogli di carta, dandogli due ore circa di cottura a forno caldo (primo grado). Osserverete però di tempo in tempo il pasticcio perchè il calor del forno non lo faccia troppo colorire; il che se accadesse, si lascierà aperta la bocchetta e alquanto anche la bocca del forno.

In seguito ritiratelo e lasciatelo quasi raffreddare, sopprimetene la carta e riempitelo di gelatina grassa (vedi pag. 42, § 20). Quando si sarà ben congelato, toglietene la forma, glassatelo leggermente e servitelo su d'un piatto con salvietta, piantando nel caminetto un bel riccio di carta (vedi) ed incidendo in giro colla punta del coltello il coperto. Si ponno confezionare pasticci in simil guisa adoperando anche del filetto di bue o di majale o della carne di pollame disossata in luogo della noce di vitello. Questa specie di pasticcio è ottimo per le partite da caccia o di campagna.

Questo metodo di fare la crosta del pasticcio è molto facile ed è anche più sollecito. È perciò che ho voluto qui esporlo nella sicurezza che ognuno potrà facilmente impararlo. Nel paragrafo seguente esporrò il metodo di fare il pasticcio ove non siavi il comodo della forma.

§ 7. Pasticcio freddo perigord alle quaglie ed ai perniciotti
(Pâté froid périgord aux cailles ou aux perdreaux).

Dopo aver abbrustiate diciotto quaglie, forbitele e svisceratele, indi disossatele. Fate la farsa fina di pollo (pag. 71, § 108) sopprimendone la cipolla e la pastinaca, unendovi in sua vece un mezzo tartufo con 80 grammi di presciutto tagliato a dadicciuoli. Forbite 225 grammi di tartufi neri di buon profumo. Fate la doppia dose di pasta d'alzata (veggasi il capit. I), indi prendete due buoni terzi di essa, appianatela rotonda col matterello allo spessore del mignolo, e segnate nel centro della pasta stessa colla punta delle dita la rotondità del fondo del pasticcio che volete allestire. Riunite colle dita la pasta al di fuori della rotondità del fondo sopra sè stessa,

comprimetela poco a poco in giro frammezzo alle dita in modo di alzarla a quella altezza che vi fa d'uopo senza farvi nessuna piega, dandole una bella forma arrotondata; e fattovi passare tosto un coperto liscio, appoggiatelo su di una lastra con sotto un doppio foglio di carta. In seguito spalmate l'interno della pasta con un dito di farsa fina, allargatevi le quaglie e spolverizzatele col sale speziato (vedi pag. 76, § 124). Riempitele poscia di farsa, assettatene sei nel fondo della crosta del pasticcio, seminandovi sopra il terzo dei tartufi, tagliati a dadi e coprendole bene colla farsa; indi fate alternativamente altri due suoli di quaglie, di tartufi e di farsa, appoggiandovi sopra due larghe fettine di lardo ed altrettanto di presciutto. Pennellate la circonferenza interna della pasta con dell'uovo sbattuto; ed appianato un rotondo di pasta allo spessore di dieci millimetri circa e della precisa circonferenza del pasticcio, copritene il pasticcio stesso; quindi colle dita fatevela attaccare, comprimendola leggermente coll'estremità della crosta. In seguito, dopo averlo ben ammanierato, pizzicate la crosta garbatamente in giro, tanto nell'esterno che nella parte interna, come il disegno ve lo rappresenta; indi,

fatto un piccol tubo alla metà precisa del coperto, vi attaccherete un piccol caminetto, introducendo in esso un pezzo di carta rotolata e burrata in maniera che non abbia da chiudersi mentre va cuocendo. Pennellatelo in ogni parte con dell'uovo sbattuto con una presa di farina stacciata, con che riceverà un bel lucido. Indi ornate tanto il coperto che il di fuori con della pasta tagliata e messa in bell'aspetto. Collocate il pasticcio a forno allegro (secondo grado) e dopo dieci minuti ritiratelo e fasciatelo con un cartone fatto in questa foggia. Allargate tre fogli di carta tagliata sulla medesima lar-

ghezza e lunghezza della circonferenza esterna del pasticcio; dorate ciascuno d'essi con chiari d'uova sbattuti, facendoli attaccare col mettere l'uno sopra l'altro; indi, fattili asciugare, vi attaccherete ad un pollice distante da ciascuno quattro pezzi di bindello lungo 75 millimetri circa. Dopo averlo stratagliato un due dita al lato superiore e burrato bene, fascerete il pasticcio e lo annoderete col bindello stesso. Coperto poi con triplice foglio di carta, rimettetelo nel forno, dandogli due ore e mezza circa di cottura. In seguito ritiratelo, e fatto restringere in una cazzeruola una cucchialata di gelatina forte o *consommé,* con un mezzo bicchiere di vino bianco forestiere, e le ossa del selvatico pestate e ridotte a due terzi, passate allo staccio il tutto e versatelo nel caminetto del pasticcio poco per volta sinchè siasi riempito, turando il caminetto con un po' di pasta: quando si sarà congelato, servitelo ben forbito su di un piatto con salvietta, ponendo nel caminetto un bel riccio di carta.

Nella stessa maniera si eseguiscono i pasticci di pernici, di fagiani, di piccioni selvatici, di pollastre, ecc., avvertendo che se il pasticcio fosse di maggior grossezza si crescerà in proporzione anche il tempo della cottura. Se non vorrete perdere il tempo nel fare la crosta del pasticcio, vi servirete della forma, come s'è detto nel pasticcio caldo di fagiani.

§ 8. Grosso pasticcio freddo, guernito di una culatta di bue
(Gros pâté froid, garni d'une culotte de bœuf).

Prendete una bella culatta di bue da tre o quattro chilogrammi di buona qualità e ben affrollata, soppprimetene le ossa, indi tagliate in linee quadrate della grossezza di un dito 300 grammi di presciutto magro e crudo ed altrettanto di lardo, spolverizzateli con 14 grammi di sale speziato, indi trapuntatela in ogni parte nell'interno della culatta. In seguito, messo nel fondo di una cazzeruola 275 grammi di presciutto tagliato a grosse fette, e 225 grammi di lardo, adagiatevi sopra la culatta legata stretta in forma arrotondata con un po' di sale speziato (vedi nella parte I, cap. II), un ramicel di sedano, una carota, una cipolla, due fronde di prezzemolo, una bottiglia di Marsala e due cucchialate di *consommé* non digrassato. Copritela di un foglio di carta sotto il coperto, e tosto che sarà in ebollizione, collocatela sopra la terrazza con un po' di fuoco sotto e sopra il coperto, facendola cuocere per tre ore circa senza interruzione. In seguito, ritiratela e

lasciatela raffreddare nel suo intinto. Collocate la culatta su di un piatto e fate passare il liquido dallo staccio in una terrina; ponete le fette di presciutto col lardo cotto sopra l'asse; trituratelo con 560 grammi circa di lardo, una mezza poppa di vitella cotta e 165 grammi di carne magra simile; indi pestatela nel mortajo, unitevi un po' di sale speziato, un pochettino di noce moscata e tre tuorli d'uova. Ponete in seguito la farsa in un recipiente, mescolandovi assieme una lingua salnitrata di bue cotta, ben forbita e tagliata a dadicciuoli con un bicchiere del liquido della culatta.

Indi fate tre dosi di pasta d'alzata (vedi nel cap. I) e allestite la crosta del pasticcio come si disse nel precedente paragrafo, ovvero adoperate una forma rotonda grande, sull'idea del primo disegno di questo capitolo. Spalmate nella crosta la detta farsa allo spessore di un dito; indi ammanierata la culatta con un coltello, ritagliatela rotondamente, ponete i ritagli nel fondo della crosta, collocatevi sopra la culatta stessa, e copritela bene col rimanente della farsa. Allargatevi sopra due sottili fette di lardo e due di presciutto, 84 grammi di burro fresco con una foglietta di lauro. Pennellate l'interno del pasticcio, copritelo col rotondo di pasta, terminando in seguito l'operazione come sopra e cuocendolo per tre ore circa a forno allegro (secondo grado). Ritirato poi dal forno, porrete nel caminetto il liquido della culatta ridotto a metà, con una cucchialata di *consommé* forte, e quando si sarà ben raffreddato, lo servirete.

Nella stessa maniera si confezioneranno i pasticci con altre qualità di carni, per esempio, con della coscia di vitello, di cinghiale, di cervo, di capriolo, di daino, ecc., dando loro una proporzionata cottura secondo le specie delle carni. Vi si può unire qualche tartufo tagliato a dadi. Questi grossi pasticci sono assai opportuni per colazioni o merende campestri, o per diverse societa di caccia. Benchè siano alquanto ordinarii, sono però di un gusto assai prelibato.

§ 9. Pasticcio freddo di lepre ai tartufi

(Pâté froid de lièvre aux truffes).

Dopo aver disossato due giovani lepri e ben forbita dalla pellicola una noce di vitello, trapuntate bene il tutto con dei chiovelli di lardo, di presciutto e di tartufi rivolti nel sale speziato (veggasi la pag. 76, § 124). Indi pesate un chilo-

grammo di carne inferiore delle lepri. unitevi un fegato, da cui avrete tolto il fiele e la parte verde, e parimenti 560 grammi di lardo grasso senza difetto con 280 grammi di presciutto crudo, tagliato il tutto a pezzetti. Indi pestate il tutto nel mortajo, unendovi un po' di sale speziato, due tuorli d'uova, una mollica di 85 grammi di pane soffice bagnata nel *consommé* freddo senza comprimerla, ed un tartufo. Preparate la crosta del pasticcio secondo la regola, spalmatevi nell'interno il terzo della farsa e spolverizzate secondo la regola un po' di sale speziato (vedi la pag. 76, § 124) sulle carni, tagliate in due la noce, indi ponetevi nel fondo la metà delle carni, seminandovi sopra quattro tartufi neri tagliati a dadi, inaffiandoli con un quarto di bicchiere di vino di Marsala o Madera; coprite poi il tutto con un altro terzo di farsa, e messovi sopra il restante delle carni con altri tartufi tagliati a dadi, terminate col rimanente della farsa proseguendo come i precedenti. Date al pasticcio tre ore e mezza di cottura. Intanto farete sobbollire per un' oretta in una cazzeruola con una cucchialata di buon *consommé* le ossa dei lepri colle scaricature di vitello, facendole passare allo staccio riducendolo ad un mezzo glasso (*demi-glacé*). Di questo liquido vi servirete a riempire il pasticcio appena sia sortito dal forno, turandolo poscia con un pezzo di pasta.

§ 10. Pasticcio freddo di filetto di porco
(Pâté froid de filets de cochon).

Forbite quattro bei filetti di majale, sopprimendone bene le pellicole, trapuntateli bene con chiovelli di lardo, di presciutto e di tartufi; spolverizzateli con del sale speziato secondo la regola, indi preparate la metà della farsa, come si disse nel § 7, e fatta la crosta da pasticcio come sopra, ponete un terzo di farsa nel fondo e nei lati: adagiatevi sopra due filetti rotolati, seminatevi sopra tre tartufi neri ben forbiti e tagliati a grossi dadi, appoggiatevi sopra altri tre tartufi colla farsa, e coprite il tutto con 54 grammi di burro fresco, e delle fette sottili di lardo. Coprite poi il pasticcio, terminandolo secondo la regola. Fatelo cuocere per tre ore circa a fuoco allegro (secondo grado). Quando lo ritirerete dal forno, farete ridurre sul fuoco un bicchieretto di Madera, indi lo verserete nel caminetto con una cucchialata di *consommé* a metà, ovvero della gelatina forte. Turate poi il caminetto sull'istante, acciò non perda il buon profumo dei tartufi.

Si ponno allestire di simili pasticci con del filetto di bue, dei filetti di montone e dei filetti di vitello.

§ 11. Pasticcio di fegati d'oca alla foggia di Strasburgo
(Pâté de foies gras aux truffes à la manière de Strasbourg).

Procuratevi tre grossi fegati d'oca ben nodrite, e dopo averne soppresso il fiele e la parte verde, poneteli a bagno per quattro ore nel latte. In seguito poneteli in una cazzeruola con dell'acqua fredda, collocatela sul fuoco, e quando saranno vicini all'ebollizione, ritirateli e gettateli in un recipiente d'acqua fresca. Asciugateli poscia con una salvietta e sopprimetene le fibre, tagliateli ciascuno in quattro pezzi, sceglietene tre degli infimi, tagliateli a bocconcini e poneteli in una cazzeruola. Indi pestate 280 grammi di lardo grasso senza difetto e scottato per cinque minuti nell'acqua bollente, o meglio ancora, se fosse possibile, del lardo di presciutto nuovo senza scottarlo, fatelo passare allo staccio, ponendolo nella cazzeruola dei suddetti bocconcini con un buon pizzico di sale speziato ed un triturato fatto con uno spicchio di scalogno (*échalotte*) ed un tartufo. Collocate la cazzeruola sopra un lentissimo fuoco, facendola sobbollire per diversi minuti; indi verserete questo liquido in una tortiera lasciandovelo raffreddare. Forbite dalla pellicola 134 grammi di tartufi neri e pesateli coi fegati. Per ogni 885 grammi adoprerete 21 grammi di sale speziato (veggasi a pag 76, § 124). In seguito fate dei piccoli chiovelli con due tartufi sulla forma dei lardelli, e trapuntatene ogni pezzo di fegato in ogni parte. Preparate la crosta del pasticcio come sopra, pestate nel mortajo i bocconcini di fegato scottati, amalgamandovi anche il loro liquido con due tuorli d'uova; indi, messo il terzo di questa farsa nel fondo del pasticcio, collocatevi sopra tre pezzi di fegato con il terzo dei tartufi tagliati a dadi, spolverizzandoli col terzo di sale speziato, fate poi per due altre volte la stessa operazione col rimanente. Coprite poscia il pasticcio con 84 grammi di burro fresco e tre sottili fette di presciutto crudo. Indi compite il resto dell' operazione secondo la regola. Fatelo cuocere per due ore e mezza. E quando lo ritirerete dal forno, vi verserete nel caminetto un bicchiere di *consommé* ben ridotto e non salato. Vi si può aggiungere anche un mezzo bicchieretto di vino di Spagna.

Volendo fare questo pasticcio nella terrina, lo si allestirà nella stessa maniera, salvo che salderete bene la giuntura del

coperto della terrina con una lista di pasta, dandole la metà cottura di quello fatto colla crosta, ed anche meno, regolandosi però secondo la grandezza. Ponetelo a cuocere a forno moderato (terzo grado). Una ventina di minuti dopo escito dal forno versatevi sopra un po' di gelatina grassa ristretta, o di *consommé* ben ridotto, coprendolo con del lardo fuso; raffreddato, saldate il suo coperto con della carta collata, e custoditelo in luogo fresco per qualche tempo.

La stagione propizia per fare questo pasticcio è il verno.

§ 12. **Pasticcio freddo di trota** (Pâté froid de truite).

Dopo aver ben forbito dalle scaglie un grosso rocchio di trota da tre chilogrammi e mezzo circa, sopprimetene anche tutte le spine e tagliatelo a grossi pezzi. In seguito levate i filetti di sei mezzani pesci persici, e così pure levate la pelle e le spine ad un pezzo di storione di un chilogrammo circa. Tagliate i filetti del pesce persico in lardelli, e parimenti tre tartufi neri; spolverizzate il tutto di sale speziato secondo la regola (veggasi a pag. 76, § 124); in seguito trapuntatela coi lardelli di pesce persico e di tartufi, in maniera che la carne di trota sia perfettamente guernita. Pestate lo storione nel mortajo, facendolo passare per lo staccio. Indi rimettetelo nel mortajo con un bicchiere di vellutata fredda, 84 grammi di mollica di pane inzuppata nel brodo freddo e spremuta, 7 grammi di sale speziato, 334 grammi di burro crudo, tre gialli d'uova, un tartufo, sei foglie di serpentaria (*estragon*) ed uno spicchio di scalogno ben triturati, e pestate il tutto. In seguito, fatta la crosta da pasticcio secondo la regola, ponete nel fondo ed al circuito il terzo della farsa, adagiatevi sopra la metà della trota con tre tartufi neri pelati e tagliati a dadi. Ricopritela con un altro terzo di farsa e di sopra ponete il rimanente della trota con altrettanti tartufi, e finalmente collocatevi sopra il rimanente della farsa, coprendola con 84 grammi di burro. Poscia compite il restante del pasticcio come si è detto precedentemente. Fatelo cuocere a forno allegro (secondo grado) per due ore circa, e ritirato dal forno, riempitelo di gelatina o di burro tiepido aromatizzato con un pochettino di spezie, turando bene il caminetto.

Nella stessa guisa si confezioneranno dei pasticci con del salamone, dell'anguilla di mare, ecc.

Volendolo fare coi filetti di sogliole, di merlanghi od altre qualità di pesci, allora dopo aver spiccati i filetti, vi si spal-

merà sopra un po' di farsa; quindi, rotolati, si porranno nel pasticcio frammezzati di tartufi e di farsa, procedendo secondo la regola degli altri pasticci.

§ 13. Pasticcini guerniti di allodole alla gelatina
(Petits pâtés à la gelée garnis d'alouettes).

Pestate nel mortajo 280 grammi di bel lardo senza difetto con quattro filetti di pollo, un tartufo o fungo, 56 grammi di mollica di pane, due tuorli d'uova, un pochettino di sale speziato, un pizzico di prezzemolo triturato ed uno spicchio di scalogno; indi fatelo passare per lo staccio. Ponete questa farsa nella terrina, amalgamandola con un bicchiere di salsa spagnuola fredda, due cucchiai da bocca di Marsala e quattro tartufi pelati e tagliati a dadi. In seguito disossate ventiquattro belle allodole, spolverizzatele col sale speziato (pag. 76, § 124), e farsitele col quarto di detta farsa. Preparate dodici piccole formette sulla foggia della forma grande del § 1 di questo capitolo, nell'interno delle quali adagierete la pasta d'alzata (vedi § 11 del cap. I), dello spessore di 5 millimetri circa (vedi § 1 di questo capitolo). Stendete nel fondo di ciascuna un po' di farsa, collocandovi sopra due allodole, ricopritele di farsa, stendetevi sopra una noce di burro, indi terminate secondo la regola. Fate cuocere questi pasticcini nel forno a calor moderato (terzo grado) per un'oretta circa, quindi ritirateli e lasciateli raffreddare. Generalmente si preparano un giorno per l'altro, per cui dovranno collocarsi in un luogo fresco. In seguito sopprimete il loro coperto e riempite ciascuno con della gelatina (vedi pag. 42, § 20). Congelata che sia, mettete sopra ciascheduno un po' di gelatina tagliuzzata.

Serviteli in piramide su di un piatto con salvietta.

Nella stessa maniera si ammaniscono colle quaglie, colle beccaccine e coi tordi, collocandone uno solo per pasticcino.

§ 14. Osservazione sopra la crosta di pasta d'alzata
(Observation sur la croûte de la pâte à dresser).

Pei soffiati in terrina può anche adoperarsi una crosta da pasticcio sulla forma della terrina stessa, dandole un'altezza proporzionata al soffiato che dovrete allestire. Questa crosta, non avendo forma apposita, si userà la regola del secondo disegno di questo capitolo, riempiendola di melicotto, e dopo cotta si sopprimerà.

§ 15. **Crostata al riso alla polonese** (Croustade au riz à la polonaise).

Mettete 665 grammi di riso in cazzeruola con dell'acqua fredda, ponetela sul fuoco, ed alla prima ebollizione sgocciolatelo. Rimettete il riso in una larga cazzeruola onde avere comodità sufficiente di lavorarlo, bagnatelo con del brodo ben grasso in una quantità doppia del suo volume. Cominciata l'ebollizione, ritiratelo sull'angolo del fornello, sopprimendone bene la schiuma, indi adagiate la cazzeruola coperta sopra cenere braciata, rivolgendo il riso di tratto in tratto onde i grani si trovino crepolati nella stessa maniera, e correggetelo di sale. Finita la cottura, spruzzatelo con qualche goccia d'aqua fredda, rimettetelo su fuoco ardente, digrassatelo, indi ritiratelo e lavoratelo con un mestoletto di legno finchè sia raffreddato. Tagliate una mollica di pane rotonda od ovale di tre dita meno di circonferenza della crostata che vorrete allestire. Indi untate una grossa lastra da forno con una noce di burro e stendetevi sopra tre dita di riso formando il fondo della crostata. Collocatevi leggermente nel mezzo la mollica di pane, copritela in ogni parte con tre dita di riso, indi colla lama del coltello lisciatelo bene, dandogli la forma esterna di una cazzeruola. In seguito con una carota applicatevi delle incisioni profonde a vostra fantasia. Dissi profonde, perchè se fossero appena visibili, il calore del forno farebbe loro perdere le incisioni, e pennellatelo con del burro chiarificato (1). Fatelo cuocere per cinque quarti d'ora circa a forno allegro (secondo grado), e coperto che sia di un bel biondo colore, ritiratelo, levatene diligentemente il coperto, sopprimetene la mollica di pane ed il riso disunito dalla crosta, onde render la crostata più sottile. Al punto di servirla, metterete un po' del riso che avrete soppresso dalla crostata, mescolandola assieme ad un po' dell'intingolo della polonese, ponendola nel fondo della crosta di riso. Per far questo intingolo taglierete ben fina della carne cotta di qualche selvatico, come lepre, pernice, fagiano, beccaccia, ecc., pestandole nel mortajo, e parimenti ne pesterete a parte le ossa, facendole bollire per mezz'ora con un po' di brodo o meglio *consommé* e con qualche fungo affettato, indi unitevi una cucchialata di spagnuola, e ridotta a metà, fatela passare allo staccio sopra

(1) Per formare il burro chiarificato, mettete un pezzetto di burro in cazzeruola, schiumandolo bene e lasciandolo bollire finchè ne sia asciugata tutta la umidità, e versatelo poi al netto in un'altra cazzeruola.

la carne. Disciolta questa, la farete passare parimenti allo staccio, e la porrete in cazzeruola. Essa deve essere morbida, ma un po' consistente. Al punto di servire, collocate la crostata su di un piatto, versate in essa la *purée* tramenata a fuoco lento senza bollitura, fatevi sopra una corona di belle creste da pollo, salsate alla spagnuola con qualche fetterella di tartufo nel mezzo. Questo servirà di coperto. Glassatela bene all'esterno, e servitela fumante.

In mancanza del brodo grasso, si supplirà con dell'acqua, sale e burro. Potrete servirvi anche della forma da pasticcio del primo disegno ben burrata, ma allora la si farà cuocere a forno caldo.

§ 16. **Crostata al riso alla regina** (Croustade au riz à la reine).

Spiccate i petti di tre pollastre cotte, tagliateli a piccolissimi quadrettini assieme a 168 grammi di funghi bianchi cotti in un po' di *consommé;* indi fate una *béchemelle* grassa (vedi la pag. 41, § 17), unitevi la suddetta composizione, tenendola al caldo nel bagno-maria. Preparata la cazzeruola di riso secondo la regola, versatevi la *béchemelle*, adagiandovi sopra in corona otto uova fresche affogate (vedi nelle uova) piuttosto tenerelle, e su di esse collocate sedici granolini di gallo cotti in un po' di *consommé* concentrato, mascherandoli leggermente con un pochettino di *béchemelle*, e spruzzandovi sopra alcune gocciole di glasso di carne.

§ 17. **Crostata al riso con diverse guarniture**
(Croustade au riz en différentes garnitures).

La cazzeruola al riso si può guernire con ogni sorta di manicaretti di selvatici, o di volatili, o di fricassée, o con una guernitura alla finanziera. Porterà il nome del manicaretto di cui è guernita.

§ 18. **Crostata al riso ai filetti di pesci**
(Croustade au riz aux filets de poissons).

Dopo aver forbito una mezza dozzina di mediocri merlanghi, levatene i filetti (veggasi la pag. 307, § 10), infarinateli e scottateli in una tegghia con un pezzetto di burro, senza lasciarli colorire. Raffreddati, tagliateli in quadrettini o rotondini della stessa grandezza. Indi ponete in una cazzeruola una cucchialata di salsa vellutata (veggasi la pag. 56, § 64),

unendovi trentasei ostriche colla loro acqua e 110 grammi di funghi bianchi o tartufi scottati con un po' di burro. Riducete il tutto a corta salsa, unitevi i filetti e tenetelo al caldo nel bagno-maria. Al punto di servirlo, versateli nella cazzeruola al riso fatta secondo la regola, e glassatela leggermente. Si allestiscono nella stessa guisa con altre qualità di filetti di pesci, ed adoperando invece delle ostriche, dei granchiolini, dei datteri di mare, o delle caneffe di pesce, osservando però che siano ben corretti col sale.

§ 19. **Delle piccole crostate** (Des petites croustades).

Le piccole crostate servono generalmente per *hors-d'œuvres* di cucina, le quali si modellano con dei piccoli stampetti, sulla foggia di quelli che si adoperano pei pasticci freddi; si fanno cuocere a fuoco ardente finchè abbiano preso un color bruno, indi si leva il coperto come i pasticcetti sfogliati, e vi si leva il riso interno, poi si riempiscono con una delle guerniture già indicate.

Tutte queste crostate al riso, quando siano allestite in bella maniera, formano uno dei buoni *entrée*, che per altro differiscono assai dai timballi di riso.

§ 20. **Galantina in timballo tartufata** (Galantine en timbale truffée).

Allestite la galantina di cappone come è descritto nella pag. 205, § 33, senza cucirla, indi fate una farsa con 500 grammi di noce di vitello spogliato dalle pellicole e tagliato a dadi con altrettanto lardo grasso senza difetto; pestateli nel mortajo, unendovi due tuorli d'uova, un po' di sale speziato (vedi) e 84 grammi di mollica di pane inzuppata nel *consommé*. Preparate quattro tartufi ben forbiti e tagliati a dadi. In seguito allestita la pasta d'alzata del cap. I, spianatela allo spessore del mignolo, e burrata una grossa e larga forma ovale, v'internerete la pasta facendola appoggiare bene alla forma, e lasciandola pendere due dita dall'estremità. Ponete la metà della farsa nella forma, allargandola tanto nel fondo che alle pareti. Adagiate nel mezzo la galantina, seminatevi sopra i tartufi, ammollandoli con un mezzo bicchiere di Madera; indi coprite il tutto col rimanente della farsa e spalmatevi sopra 84 grammi di burro fresco. Dorate l'interno con dell'uovo sbattuto, saldatevi sopra il coperto, rivolgetevi sopra la pasta pendente dalla forma, pennellatela

coll'uovo e ricopritela con un secondo coperto onde si trovi perfettamente saldato, fate il solito caminetto alla metà del coperto, pennellatelo nuovamente coll'uovo, indi fatelo cuocere per tre orette circa a forno allegro (secondo grado) coperto bene con della carta bisunta di burro. In seguito, quando abbia un bel color biondo, ritiratelo e versatevi un *consommé* fatto in questo modo. Ponete le ossa del cappone in una cazzeruola con 56 grammi di presciutto, un garretto di vitello, un piccol mazzetto (veggasi la pag. 75, § 122) con qualche fungo affettato o colle pellicole di tartufi, due chiovi di garofano ed un litro e mezzo di brodo schiumato. Fatelo sobbollire per due ore circa; indi ben digrassato, fatelo passare dalla salvietta in una cazzeruola, unitevi mezzo bicchiere di vino forestiere, e ridotto a metà, riempitene il timballo, turando il caminetto. Quando sarà congelato, servitelo su di un piatto con tovagliolo, guernendo il caminetto di un riccio di carta.

La galantina allestita in questa maniera è di un sapore eccellente, mentre mantiene in sè tutto il suo buon profumo.

Nella stessa guisa si allestiranno le galantine di fagiani, di pernici, di gallinacce, ecc., ecc.

§ 21. Crostata di pane con differenti guerniture
(Croustade de pain en différentes garnitures).

Due o tre giorni prima fate lavorare dal panattiere un grossissimo pane soffice di due chilogrammi e mezzo circa, avvertendo che sia fatto con una pasta unita e non bucata. Indi col coltello levatene diligentemente la corteccia, dandogli quella forma che più vi aggrada, e colla punta di un coltellino incidetevi un circolo di due punti e mezzo meno della circonferenza superiore della forma. Ponete al fuoco una grande cazzeruola o tortiera con della frittura fresca (vedi pag. 74, § 119) o meglio del burro chiarificato, e quando sarà bollente, fate tostare il suddetto pane a fuoco moderato, e tosto che sarà coperto di un color di nocciuola, sgocciolatelo su d'un lino. In seguito, colla punta del coltello leverete il circolo inciso, indi ne estrarrete la mollica interna, formando una specie di cazzeruola. Spalmate in essa alla spessezza di tre linee della farsa caneffe di pollo o selvatico (vedi la pagina 68, § 103), collocando la crostata alla bocca del forno, e tosto che si sarà indurita, ritiratela.

Questa farsa serve a contenere più facilmente la salsa, impedendole di sortire.

Questa crostata, quando sia preparata garbatamente, si avvicina molto al vol-au-vent, e si riempie colle stesse guerniture di quest' ultimo.

§ 22. Torta d'entré alle guerniture
(Tourte d'entré aux garnitures).

Stendete col matterello la pasta del cap. I, § 13 allo spessore di uno scudo, quindi, bisunta leggermente una tortiera con un po' di burro, allargatevi sopra la pasta stessa. Indi, messi in una tegghia una quarantina di godivò (veggasi la pag. 72, § 113) con delle creste, delle animelle, dei fondi di carciofo, il tutto già cotto, dei funghi affettati, ecc., con una cucchialata di spagnuola ed un pizzico di erbe aromatizzate, riducete il tutto, lasciandolo raffreddare. Poi pennellate coll'uovo sbattuto il bordo della pasta e ponetevi sopra in giro una lista larga due dita di pasta sfogliata, collocando nel mezzo la miscea; in seguito, pennellata coll'uovo la sfogliata, copritela colla suddetta pasta. Pennellatela ancora leggermente, e fatevi nel mezzo del coperto quell' ornamento che meglio vi aggrada. Fatela cuocere a forno allegro (secondo grado) per un'oretta circa, quindi servitela fumante.

Si può farsire questa torta con ogni sorta d'intingoli, tanto in magro che in grasso, servendosi anche degli stessi ragoût dei timballi. Questo entré però, quantunque buono, è poco adottato.

§ 23. Pasticcio di piccioni all'inglese (*Ingl.* pigeons pie)
(Pâté de pigeons à l'anglaise).

Apparecchiate quattro piccioni, 500 grammi pomi di terra, quattro uova toste, 100 grammi di ventresca di majale salata, 100 grammi presciutto, 2 grammi di pepe di Cajenne, 3 grammi di sale, mezzo quintino di Marsala, una cipoletta e 50 grammi di burro.

Ponete dapprima al fuoco una tegghia col burro e la cipoletta triturata fina, appoggiatevi sopra i piccioni tagliati in quattro o cinque pezzi, la ventresca ed il presciutto tagliato a fetterelle, fate il tutto andare a gran fuoco rivolgendolo di tempo in tempo, e quando comincierà a colorirsi, allora ammollate con mezzo quintino di Marsala, ed una cucchialata di buon sugo, 2 grammi di pepe di Cajenne, 2 grammi di sale. Coprite poi la tegghia e sobbollitela per mezz'ora

circa. Intanto preparate 500 grammi di patate in forma di spicchietti d'aglio, fateli cuocere in bianco con una noce di burro, digrassate e lasciate il tutto raffreddare.

Fate 500 grammi di pasta mezza sfogliata, spianatela sottilmente, e coperto l'interno di un piatto di terra a pasticcio, appoggiatevi nel fondo le patate cotte, e sopra i piccioni, la ventresca ed il presciutto, le uova tagliate a spicchio, e finalmente il sugo un po' abbondante.

Dorate il contorno del piatto, copritelo di una falda di pasta, decoratela, doratela e cuocetela a forno moderato, color biondo; al punto di servirlo fategli un piccol vano internandovi un po' di sugo ridotto.

§ 24. **Della mozzarella e della provatura.**

Nel Napoletano e nella Romagna trovansi queste due specie di cacio, de' quali ne usano per diverse pietanze molto confacenti agli amatori del formaggio.

§ 25. **Pizza o torta di mozzarella alla napoletana.**

Tagliate a fettine quattro mozzarelle fresche, ponetele in cinque quintini di besciamella magra (vedi cap. II) con uno scrupolo solo di sale, e dopo un'ebollizione, mescetevi tre tuorli d'uova, 40 grammi di zuccaro, 3 grammi di canella e 2 grammi di vaniglia in polvere, due amaretti pestati, e la raschiatura di un mezz'arancio; amalgamate bene il tutto e lasciatelo raffreddare. Fate 500 grammi di sfogliata, appianatela, e coperto il fondo di una tortiera, doratelo e appoggiatevi una lista larga due centimetri circa al contorno, versatevi nel mezzo la composizione, copritela di un disco di pasta, fategli un'incisione, doratela e cuocetela a forno moderato. Quando sarà tinta di un bel color biondo, copritela di un foglio di carta compiendone la cottura e servitela calda polverizzata di zuccaro.

§ 26. **Mozzarella allo spiedo ed alla gratella.**

Levata la crosta ad un pane soffice di 540 grammi circa, e pulite cinque o sei mozzarelle o provature, tagliate amendue a fette spesse quattro millimetri, dandogli una forma quadrangolare di tre centimetri circa. Prendete due spiedini, infilzate alternativamente una fetta di pane ed un'altra di

mozzarella finchè siano ben guerniti. Preparate della brace in due linee rette sopra il fornello, e presi nelle mani gli spiedini, fateli girare con prestezza sul fuoco finchè il cacio siasi sciolto ed il pane abbrustolito. Appoggiateli su di un piatto in due linee, e fatta una salsa alle alici (vedi nelle salse, cap. II), versatela sopra, servendoli ben caldi. Volendola poi fare alla gratella, ponetela su di essa, ed appena calda d'amendue le parti, servitela.

§ 27. **Maccheroni al gratino** (Macaroni au gratin).

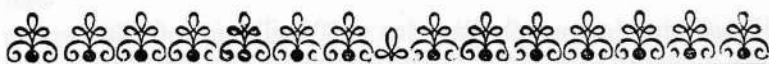
In due litri d'acqua bollente e 12 grammi di sale cuocete 500 grammi di maccheroni napoletani non troppo grossi per trenta minuti circa, sgocciolati, e posti in seguito in tegghia con 100 grammi di burro, altrettanto di formaggio parmigiano, 2 grammi di noce moscata, e rivolti con un forchettone, versateli in un piatto fonduto resistente al fuoco, versandovi sopra distesa mezzo litro di besciamelle magra (vedi pag. 41) spolverizzatevi sopra 15 grammi di cacio parmigiano e 10 grammi di burro fuso. Cotti al forno a color biondo, serviteli fumanti.

§ 28. **Piccoli soffiati di crema alla russa** (Blinis) (Petits soufflés de crême à la Russe).

Pesate 500 grammi di farina di grano saraceno, ponetela in un recipiente di terra inverniciata e fatta la fontana, mescetevi 20 grammi di lievito di birra sciolto o 30 grammi di lievito di pane, amalgamatela con acqua tiepida in modo che non sia nè troppo molle nè troppo dura. Seguite la regola del lievito (vedi pag. 558). Quando il lievito sarà giunto al suo punto, mescetevi 260 grammi di farina di frumento, cinque tuorli d'uova, 2 grammi di sale e due quintini di crema tiepida. Sbattete bene il tutto onde possiate ottenere una pasta liscia, soffice e compatta; sbattete cinque chiari d'uova a consistenza, mescolandole con 140 grammi di crema vergata, amalgamate bene la pasta con leggerezza, copritela in seguito con un lino e lasciatela riposare nella stufa a calore moderato per quarantacinque minuti circa.

Intanto disponete nell'uno degli angoli del forno della legna piccola secca in modo che essa mantenga una continua fiamma viva alla volta del forno, tenendo il suolo ben netto. Bisuntate una dozzina e mezza di stampetti caldi a tartelette di

65 millimetri circa di diametro e 10 millimetri d'altezza, tenete al fianco vostro un piccol recipiente con del burro fuso ed un pennello. Levate leggermente una cucchialata di composizione, ponetela in ogni tarteletta, e posti su di una pala da forno in ferro, fatela scorrere a metà, e quando avranno preso un bel color biondo, attraeteli alla bocca del forno, pennellateli di burro e con una forchetta rivolgeteli, facendoli cuocere e colorire anche da questa parte; serviteli ben caldi in un piatto coperto, con una salsiera di burro fuso, ed un'altra di crema agra, oltre un piattellino di caviale.

Si servono generalmente pel primo piatto tanto alla colazione che al pranzo. In mancanza del grano saraceno, si può supplire con farina di orzo o di riso. Sono aggraditi dai signori russi, e molto usitati negli ultimi giorni di carnevale.

PARTE TERZA

CAPITOLO PRIMO.

DELLA PASTICCERIA DOLCE (*DU PATISSERIE DOUCE*).

§ 1. Osservazione sopra la fermentazione del lievito, e suo apparecchio (Observation sur la fermentation de la levure, et son apprêt).

In due maniere si può ottenere la fermentazione col lievito, e servono egualmente entrambe alla composizione delle paste lievitate.

La prima maniera si ottiene col lievito di frumento che si adopera anche per fare il pane. Ma osservisi in primo luogo che di questo lievito bisogna adoperar quello fatto in giornata, poichè se fosse stantio, non si potrebbe ottenere che una pasta mal sortita e pesante. Secondariamente è da osservarsi che non oltrepassi la debita fermentazione, la quale si conosce facilmente, poichè ella cresce due volte di più del suo volume, e prima che questo arrivi a tal grado, bisognerà rinfrescarlo nuovamente e rimetterlo a levare. In terzo luogo, quando si appresterà il lievito, sarà bene adoperare dell'acqua tiepidissima, mentre se fosse troppo calda, perderebbe parte del gaz acido-carbonico, che ne forma tutta la forza. Finalmente si farà attenzione di tenerlo in un luogo moderatamente caldo nella stagione non estiva, onde accelerare la sua fermentazione. Tosto poi che avrà preso il volume debito, ve ne servirete.

Nelle case pasticciere si conserva di continuo il lievito, rinfrescandolo da quattro in quattro o da sei in sei ore, secondo il grado di calore in cui si trova. Non avendo lievito di frumento, bisognerà adoperare lievito di birra. In tal caso operate così: ponete 200 grammi di farina, allargatela sopra la tavola, formando la fontana; indi ponete nel mezzo 30 grammi di buon lievito di birra fresco, ben lavato e fatto sciogliere con un quintino scarso di acqua tiepida, facendo passare questo liquido per un angolo di una salvietta e mescolandolo leggermente colla farina onde ottenere una pasta alquanto molle; manipolatela bene, facendola passare sotto il palmo della mano finchè la pasta si troverà ben legata. Ponetela poi in un recipiente, coprendola con un lino e tenendola in un luogo moderatissimamente caldo secondo la stagione. In seguito, rinfrescandolo, unitevi altra farina ed altra acqua tiepida, facendo la stessa operazione, e così proseguendo a farne quella quantità che vi necessita. Quando poi lo adoprerete per le paste, ne lascierete a parte un pezzetto, che rinfrescherete come sopra senza l'ajuto del lievito di birra. Con questo metodo non vi mancherà lievito. In mancanza del lievito di birra si supplirà con 85 grammi di lievito già fatto. La seconda maniera rassomiglia alla prima, salvo che il lievito non si rinfrescherà e lo si farà ogni qual volta se n'avrà d'uopo, adoperando la quantità di lievito di birra che è in proporzione della quantità di pasta che si vorrà allestire. Secondo parecchi, si vorrebbe che quest'ultimo abbia maggior forza del precedente, atteso che non resta corrotto dalle ripetute rinfrescazioni. È però poco adottato da noi per le nostre paste, atteso che lascia sempre nell' impasto qualche poco di gusto della birra. Vien però adoperato per diverse paste straniere.

Una delle primarie cose da osservarsi nelle paste lievitate, si è di impiegare il lievito quasi all'ultimo periodo della sua fermentazione. I novizi nella professione, se non vogliono prendere abbaglio su ciò, potranno metter il lievito nel recipiente e misureranno l'altezza del lievito stesso segnandolo con una linea; indi ne faranno altre due di simil altezza sopra questa. In questo modo conosceranno che, giunto alla seconda linea, il lievito sarà al secondo grado, ed alla terza sarà all'ultimo grado, che è precisamente il punto della sua fermentazione perfetta.

§ 2. Del panettone (Du paneton).

Apparecchio: 335 grammi di farina, 60 grammi di burro, 60 grammi di zuccaro grasso, 112 grammi di lievito, due uova, e 5 grammi di sale.

Collocate la farina frammezzo la tavola e formate la fontana, allargando la farina rotondamente e lasciando un vano nel mezzo. Fate sciogliere lo zuccaro in un recipiente con mezzo quintino di acqua tiepida, e così pure fate appena dileguare il burro in un altro recipiente; indi ponete nel mezzo il lievito, le uova col sale ed il burro, e fatevi passare sopra per lo staccio lo zuccaro liquefatto. Cominciate ad amalgamare con una mano il lievito, allargando e stringendo leggermente le dita in maniera di incorporarlo col liquido; unitevi poco alla volta un pochettino di acqua tiepida, amalgamando poscia la farina tutt' assieme in maniera di ottenere una pasta morbida ma un po' consistente, e dopo averla ben manipolata, ponetevi a sbatterla in questa maniera. Tenetevi le dita delle mani unite ed allungate, fate passare le mani sotto la pasta ai lati, avvicinando le estremità delle dita, indi alzatela e sbattetela fortemente sulla tavola, ritirando nello stesso tempo le mani. Continuate a sbatterla in questa maniera per una mezz' ora circa, finchè non si attacchi alla tavola o alle dita; essa allora si troverà elastica, asciutta e di un sol corpo. In seguito allargate la pasta e ponetevi nel mezzo 20 grammi di zuccaro in polvere, 7 grammi d' uva sultana con altrettanto di cedro confetto e tagliato a piccoli pezzettini; unitevi un rosso d'uovo e 25 grammi di burro appena dileguato. Lavorate nuovamente la pasta con sollecitudine, facendola passare sotto il palmo della mano, e dopo dieci minuti riunitela, spolverizzate leggermente la tavola di farina e fatevela rotolare colle mani, dandole una bella forma rotonda come una palla. Indi la porrete su di una lastra di ferro di già bisunta leggermente con del burro fuso. Copritela con un lino e collocatela nella stufa a levare.

La stufa è un piccol finestrino guernito di alcune asse con uscio ed un piccolo camerino. Generalmente è messa o al di dietro o al disopra del forno, da cui appunto riceve il riscaldamento. Tanto più quando vi sono collocate le paste lievi-

tate è necessario che il pasticciere sappia regolarsi nel darvi il debito calore, cioè dai diciotto ai ventisei gradi circa di termometro. Dipoi sarà necessario che non si lasci loro prendere aria per quanto è possibile, e si osservino di tempo in tempo onde non oltrepassino la debita fermentazione.. Inoltre quando le paste lievitate saranno quasi giunte all'ultimo grado della fermentazione, cioè al triplo del loro volume primitivo, si leveranno dalla stufa, e dopo averle dorate o zuccherate, secondo il genere di cui si tratta, si porranno subito nel forno a cuocere.

Si conosce la pasta lievitata quando ha avuta un perfetto apparecchio, se si vedranno diversi globetti d'aria sulla superficie della pasta stessa, e se al toccarla sia morbida ed elastica. Ponendola poi nel forno, sortirà leggiera, spugnata e di un prelibato gusto. Se al contrario la pasta fosse mal apparecchiata, sia per manipolazione non regolare, sia per effetto di un cattivo lievito, allora la fermentazione riescirà imperfetta. Essa sarà fiacca, glutinosa, e cotta, avrete insomma una pasta pesante, di brutt'aspetto e molto indigesta. Premesse queste osservazioni generali, torno al modo di lavorare il panettone.

Quando vedrete che il panettone avrà oltrepassato il secondo grado della sua fermentazione, scaldate il forno secondo la regola. Indi levate il panettone della stufa, e con una coltella ben affilata, tagliate la superfice dello stesso, formando una croce nel mezzo; quindi fatevi altri quattro leggieri tagli alle parti laterali, due dita verso l'interno del bordo. Sbattete poi due rossi d'uovo con tre cucchiai da bocca d'acqua, uno scrupolo di farina ed altrettanto di zuccaro passato allo staccio di seta: con questo liquido dorate la superficie del panettone, poscia ponetelo a cuocere a forno allegro (secondo grado). Quando lo vedrete colorito di un color biondo-scuro, e che al toccarlo sarà fermo e non morbido, levatelo. È da notarsi che quando il panettone sia di poco peso, si adopererà il grado secondo. Ma in iscambio si adopererà il primo, ove si trattasse di un panettone da sei o sette chilogrammi.

Notisi che la fermentazione di questa pasta è da quattro ad otto ore, ed anche di più secondo il calor regolato della stufa.

§ 3. **Navicellini e panettoncelli** (Navicelins et petits panetons).

Colla stessa pasta del panettone si fanno i navicellini ed i panettoncelli. Dopo aver apparecchiata la pasta come sopra, pesatene tanti pezzetti da 85 grammi; indi se dovranno servire per panettoncelli, rotolateli sotto il palmo della mano come una palla, ponendoli frammezzo una tela spolverizzata di farina, e collocandola in stufa a levare. Quando poi saranno giunti quasi all'ultimo periodo della fermentazione, levateli dalla stufa e collocateli con garbo sopra una lastra spessa bisunta leggermente di burro, indi fate sopra ciascuno un leggier taglio alla superficie di ciascuna delle quattro parti laterali ad un dito circa di distanza dal bordo. In seguito dorateli all'uovo come sopra, facendoli cuocere a forno allegro (secondo grado) di un bel color biondo-scuro, osservando la stessa regola del panettone. Tali panettoncelli possono essere fatti anche più grossi secondo che aggrada.

Pei navicellini peserete tanti pezzetti di pasta di 56 grammi, poi li rotolerete con ambe le mani sotto le dita in modo di dar loro una forma rotonda lunga un dito circa, grossa nel mezzo, diminuendo la grossezza verso le estremità, e formando una piccola pallottolina alle due punte. Indi li porrete su di una lastra spessa bisunta leggermente di burro. Collocateli poi nella stufa, e quando saranno alla perfetta fermentazione, levateli dalla stufa stessa, fatevi un leggier taglio pel lungo alla metà di ciascun navicellino, indi dorateli e fateli cuocere come i panettoncelli.

§ 4. **Della veneziana** (De la venitienne).

Dopo aver fatta la composizione del panettone, sopprimendone però l' uva sultana e il cedro, spalmate la tavola con 28 grammi di burro, e allargatevi sopra la pasta colla fontana, ponendovi nel mezzo due tuorli d'uova, un mezzo quintino di vino di Marsala o di Cipro e 56 grammi di zuccaro. Manipolata la pasta e ben riunita, sbattetela come sopra, unendovi di tempo in tempo altri tre tuorli d'uova. Continuate a sbatterla secondo la regola per un buon quarto d'ora. Indi rotolatela come il panettone, ponendola su di una lastra bisunta leggermente di burro, e collocatela nella stufa a levare secondo la regola. In seguito, sbattuto un uovo con un cucchiale da bocca d'acqua ed un pizzico di farina, doratene leggermente la superficie della pasta e seminatevi sopra un

po' di grossi granelli di zuccaro e di mandorle, quindi spolverizzatela di zuccaro in polvere. Fatela poi cuocere a forno allegro (secondo grado). Si preparano anche piccole veneziane adoperando 90 o 120 grammi circa di pasta per ciascheduna.

§ 5. Delle ciambelle e dei bastoni

(Des cimbelettes à l'italienne et des bâtons).

Farete lo stesso apparecchio della pasta del panettone, salvo che vi porrete un po' d'acqua tiepida di più, rendendo la pasta un po' più molle e omettendo in seguito il burro, l'uva sultana ed il cedro. Sbattetela bene colla stessa regola. — Se dovrà servire per ciambelle, spolverizzate leggermente la tavola e fate rotolare la pasta, tagliandone tanti pezzi grossi come un uovo, e passato ciascun pezzo sotto il palmo della mano, dandogli una forma rotonda, poneteli in bell'ordine sopra delle lastre bisunte di burro, e schiacciate leggermente la superficie dei lati, rendendoli rotondi e piatti allo spessore di un mignolo, e stampandovi la punta di un dito nel mezzo. Collocateli in seguito nella stufa secondo la regola.

Per i bastoni taglierete tanti pezzetti di pasta grossi come una bella noce, facendoli rotolare alla stessa grossezza sotto le dita e dando loro 148 millimetri circa di lunghezza. Indi li adagierete in bell'ordine sulle lastre burrate, ponendoli nella stufa. — Cinque minuti prima di metter nel forno tanto i bastoni che le ciambelle, sbatterete due chiari d'uova con tre cucchiai da bocca di acqua, ne pennellerete leggermente la superficie e li spolverizzerete bene di zuccaro fino. Quando lo zuccaro si sarà imbibito dell'umidità, li porrete a cuocere a forno allegro (secondo grado), e tosto che siano coloriti di un biondo-chiaro, e che al toccarli siano fermi al tatto, ritirateli. — Questa pasticceria serve generalmente per il caffè alla crema, non che per inzuppare diversi rinfreschi liquidi di credenza.

§ 6. Piccole pasticcerie per il thè (Petites pâtisseries pour le thé).

È la stessa pasta delle ciambelle, salvo che taglierete tante piccole nocciuole di pasta, facendole rotolare sotto le dita, e modellandone tanti cordoncini. — Dopo aver rotolati ciascuno di questi doppiamente, si porranno su di una lastra in forma di coroncini, ovvero darete loro quella forma che più v'ag-

grada. — Quando saranno lievitati, li pennellerete con del rosso d'uovo frullato, con altrettanta acqua ed un pizzico di farina; indi li farete cuocere di un bel color rossastro.

§ 7. Brioche.

Apparecchiate 440 grammi di farina, 195 grammi di burro, cinque uova intere, 14 grammi di lievito di birra, 15 grammi di zuccaro, 8 grammi di sale e un quarto di un quintino di crema fresca.

Prendete il quarto della farina onde farne il lievito, allargatela sulla tavola in corona, indi versate nel mezzo i 14 grammi di lievito di birra ben lavato, con mezzo quintino circa di acqua tiepida; amalgamatelo poco alla volta; indi rimescolate la farina leggermente onde formare una pasta piuttosto molle, e dopo averla sbattuta e lavorata finchè lasci liberamente la mano, collocatela in un recipiente facendola lievitare secondo la regola (veggasi nel § 1).

In seguito disponete il resto della farina (330 grammi) sulla tavola, formando la fontana; mettetevi nel mezzo 18 grammi di zuccaro, mezzo quintino di crema fresca, 8 grammi di sale e cinque uova intere; mescete bene le uova colla mano destra, aggiungendovi poscia 195 grammi di burro in piccole particelle (nell'inverno verrà manipolato), e lavorate bene il tutto, facendolo passare sotto il palmo della mano per tre volte nell'inverno ed una nell'estate, con che il burro si troverà mescolato in ogni parte, e morbidetta sarà anche la pasta. Allungate poi la pasta stessa e ponetevi nel mezzo il suddetto lievito, che dovrà essere all'ultimo grado di fermentazione; mescetelo colla pasta, tagliatela due o tre volte, continuate ad amalgamarla finchè siasi ridotta in un sol corpo. Spolverizzate di farina un recipiente proprio, adagiate in essa la pasta, spolverizzandola pure di farina, coprendola con un lino, e collocandola poi in un luogo di dolce temperatura e riparato dall'aria. Dopo otto ore circa osserverete se la pasta sia levata due volte il suo volume, allora, spolverizzate leggermente la tavola di farina, versatevi sopra la pasta, indi stendetela e ripiegatela sopra sè stessa, mettendola poscia nel suo recipiente, spolverizzato di farina, e lasciandola riposare per due o tre ore; in seguito ne formerete dei piccoli panetti rotondi od ovali, semplici o guerniti con dell'uva sultana o cedro, ecc., dorateli come il panettone, ovvero farete un grosso pezzo in un berretto o cassetta di carta rotonda od ovale,

bisunta di burro e spolverizzata di zuccaro. Cuocetela a forno allegro (secondo grado). — Queste *brioche* sono assai aggradite pei *déjeuners au lait,* atteso che sono leggeri, spugnose e di un gusto prelibato.

È necessario osservare che tale pasta richiede di essere infornata prima delle venti ore, poichè passato questo tempo, oltrepasserebbe la fermentazione e diverrebbe acida. — Si può sopprimere la crema, adoperando in sua vece dell'acqua.

§ 8. Babà polonese.

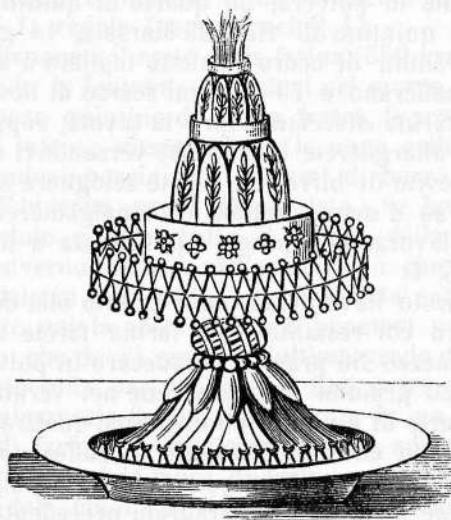
Questo pezzo di pasticceria richiede una grande attenzione, sia per la sua amalgamazione, sia per la precisione della dose delle differenti materie di cui è composto.

Apparecchio: 335 grammi di farina, 220 grammi di burro, quattro gialli d'uova e due interi, 56 grammi di zuccaro, 7 grammi di sale in polvere, un quarto di quintino di crema, un quarto di quintino di vino di Marsala, 14 grammi d'uva sultana, 8 grammi di cedro confetto tagliato a zipollini, uno scrupolo di zafferano e 15 grammi scarso di lievito di birra.

Ponete la farina stacciata sopra la tavola, sopprimetene 84 grammi, cui allargherete in corona, versandovi nel mezzo 15 grammi di lievito di birra, che farete sciogliere con un mezzo quintino scarso d'acqua tiepida ed amalgamerete in seguito colla farina, lavorandola poscia e ponendola a lievitare come si disse nel § 1.

Quando questo lievito sarà quasi giunto alla debita fermentazione, allora col restante della farina farete la fontana, e porrete nel mezzo 56 grammi di zuccaro in polvere, 7 grammi di sale, 220 grammi di burro (che nel verno sarà manipolato), il quarto di un quintino di crema, quattro gialli d'uova e due interi, non che uno scrupolo di zafferano disciolto in un cucchiale da bocca di acqua tiepida. Amalgamate bene l'impasto come si disse nel paragrafo precedente, ed aggiungetevi il lievito; manipolatelo e sbattetelo secondo la regola del § 2. Poscia allargate un poco la pasta e seminatevi sopra 14 grammi d'uva sultana, 8 grammi di cedro confetto tagliato a zipollini, versandovi anche 1 decilitro di vino Marsala. Continuate a lavorarla per qualche minuto ancora; indi, unto di burro un berretto cilindrato e cannellato di 15 centimetri circa di larghezza e 18 circa d'altezza, lo spalmerete in ogni parte con 84 grammi di burro spremuto in una salvietta, ed adagierete poi in esso la pasta. Curerete in modo particolare la fermen-

tazione di questa pasta, che debb'essere posta a lievitare a calor temperato, perchè essendo carica di burro, facilmente si scomporrebbe e farebbe olio. Nella stagione estiva essa la si porrà a dolcissima temperatura e ben riparata dall'aria, accrescendo di un poco di più il lievito. — Questa osservazione si avrà presente anche per altre paste di simil natura. Tosto che la pasta sarà lievitata, cioè che avrà preso il triplo del suo volume primitivo, e che la superficie sarà un po' bombata, allora si dovrà metterla all'istante nel forno moderato (terzo grado), e dopo un'oretta circa, quando abbia preso un bel color rossastro e fermo al tatto, ritiratelo. Ordinariamente queste qualità di paste si ammaniscono alla sera per cuocersi alla mattina.

§ 9. Savarino (Savarin).

Apparecchio: 448 grammi di farina, 140 grammi di burro, sei gialli d'uova e tre intere, 15 grammi di lievito di birra, un quarto di un quintino di latte, 28 grammi di zuccaro, 4 grammi di sale, una presa di vaniglia in polvere e mezzo quintino di acqua tiepida.

Togliete 116 grammi di farina dall'apparecchio, e componete il lievito secondo la regola. In seguito fate la fontana col restante della farina, mettendovi nel mezzo sei gialli d'uova

e tre intere, 56 grammi di zuccaro, 4 grammi di sale, un pizzico di vaniglia in polvere, 140 grammi di burro (manipolato nell'inverno) ed un quarto di un quintino di latte. Manipolate il tutto come il precedente; unitevi il lievito a perfetta fermentazione, lavoratelo e sbattetelo secondo la regola, facendolo passare per una sol volta sotto il palmo della mano. In seguito prendete una forma a savarino, bisuntatela di burro fuso e spolverizzatela di zuccaro, collocatela su di una lastra e versate in essa la pasta. Fatela lievitare ad una dolce temperatura, e quando vedrete triplicato il suo volume e che la superficie avrà preso forma bombata, fatela cuocere a forno allegro (secondo grado). Ricevuto che abbia un bel colore e sia ferma al tatto, ritiratela dal forno, e raffreddata che sia, fate cuocere 160 grammi di zuccaro con un bicchiere d'acqua al gran *lissé* (vedi parte IV, chiarificazione dello zuccaro) unitevi un mezzo quintino di rosolio, o rhum, o cognac, levatevi la cresta e fatevi inzuppare del siroppo, rivolgetelo su d'un piatto con salvietta spolverizzato di zuccaro, e servitelo tiepido. Si serve pure col mettervi nel mezzo della composta di frutta, ovvero guernito di fiori d'adragante e di ghiaccia reale, montato su di uno zoccolo in pasta di credenza.

§ 10. **Gúgglopff** (Gúgglopff à l'allemande).

Apparecchio: 336 grammi di farina, 15 di lievito di birra, 6 grammi scarsi di sale, 42 di zuccaro, 224 di burro, 56 di mandorle dolci, un quintino e mezzo di latte, tre uova intere e sei gialli.

Questa pasta come la seguente differisce assai dalle altre di cui ora si è trattato, mentre la sua composizione è più tenera di quelle lievitate, dovendosi perciò farne l'impasto in un recipiente ben proprio. Fate dunque dileguare 56 grammi di burro e ponetene 168 (manipolato nell'inverno) nel recipiente, indi amalgamatelo per alcuni minuti onde renderlo piuttosto molle e di un sol corpo; manipolatevi poi un uovo intero e due gialli, e dopo tre minuti mescetevi altre due uova intere e sei gialli. In seguito, stacciata la farina, ne amalgamerete 224 grammi nel suddetto composto, il che vi darà una pasta morbidetta, e fattovi un vano nel mezzo, vi porrete 15 grammi di lievito di birra disciolto in un bicchiere di latte tiepido, e fatto passare alla salvietta 6 grammi di sale e 56 grammi di zuccaro, mescolate bene la pasta, unendovi gli altri 112 grammi di farina. Continuate a lavorare

la pasta per otto minuti, unendovi di tratto in tratto un po' di latte caldo, indi, apparecchiato un berretto bisunto di burro crudo spremuto alla salvietta e guernito in bell'ordine con 56 grammi di mandorle dolci pelate e spartite in tre, vi verserete la pasta con avvertenza di non rimuovere le mandorle. Fatelo lievitare ad una dolce temperatura, proseguendo poi la stessa regola del babà anche per la sua cottura. Volendo eseguire dei piccoli gúgglopff, si adopreranno dei piccoli stampini.

Vi si può aggiungere nell'impasto un po' d'uva sultana ed un pochetto di cedro a filettini.

§ 11. Gattò reale (Gateau royal).

Apparecchio: 385 grammi di farina, una mezza bacchetta di vaniglia, un quarto di quintino di maraschino di Zara, 112 grammi di uva di Spagna spartita in due e senza granelli, quattro uova intere ed altrettanti gialli, 220 grammi di burro, 56 grammi di zuccaro, 6 grammi scarsi di sale, un quintino e mezzo di latte e 14 grammi di lievito.

Tagliate la vaniglia e pestatela nel mortajetto di metallo con 56 grammi di zuccaro, facendolo passare allo staccio. Ponetelo indi in una terrina a macerare con 112 grammi di uva di Spagna ed il quarto di un quintino di maraschino di Zara, indi copritela. In seguito stacciate 385 grammi di farina, e toltene 110 grammi, ammollatele con un mezzo quintino abbondante di latte tiepido disciolto con 14 grammi di lievito di birra, adoperando lo stesso metodo del § 1.

Poscia fate fondere 56 grammi di burro, versatelo in un recipiente e con una spatola manipolatelo con altre 164 grammi di burro crudo, rendendo questo burro come una crema spessa; mescetevi a poco a poco otto uova intere ed otto gialli, cioè due per volta. — Quando il burro sarà incorporato, mescetevi 140 grammi di farina con 6 grammi circa di sale, ed un quintino di latte tiepido, e dopo cinque minuti unitevi il rimanente della farina col lievito apparecchiato e colla composizione della terrina. Rimescolate perfettamente ogni cosa; indi burrate il berretto come il babà, versate in esso la pasta e fatela lievitare e cuocere colle stesse regole.

§ 12. Gattò di Compiègne (Gâteau de Compiègne).

Apparecchio: 440 grammi di farina, 164 di burro, 7 di sale, cinque uova intere e tre gialli, 14 grammi di lievito di birra,

un quarto di quintino abbondante di fior di latte e 42 grammi di zuccaro.

Stacciata la farina, toglietene 110 grammi, cui amalgamerete con mezzo quintino scarso di acqua tiepida e 14 grammi di lievito di birra, proseguendo secondo la regola del § 1. Indi, fatta la fontana col rimanente della farina, ponetevi nel mezzo cinque uova intere e tre gialli, un quarto di un quintino abbondante di crema, 164 grammi di burro (manipolato nell'inverno), 7 grammi di sale, 42 grammi di zuccaro in polvere. Manipolate il tutto come si è detto nel § 7, poi unitevi il lievito secondo la regola del § 1, e dopo aver il tutto ben amalgamato e sbattuto, versatelo in un berretto bisunto di burro e spolverizzato di zuccaro, seguendo la stessa regola del babà.

Si può unire nella composizione una mezza dozzina di cerase confette senza il nocciuolino e spartite in due, della raschiatura di cedro o di limone, ecc., con qualche bicchierino di buona acquavite.

§ 13. **Gattò alla francese** (Gâteau à la française).

Apparecchio: 450 grammi di farina, 56 grammi di zuccaro, 7 grammi di sale in polvere, 14 grammi di lievito di birra, quattro cucchiai da bocca di buon rhum giammaico, quattro gialli d' uova e cinque intieri, un bicchiere di crema, 196 grammi di burro fresco e 84 grammi di uva di Spagna separata in due e senza granellini, ed un cedro o limone.

Fregate la superficie di un mezzo cedro o limone sopra un pezzo di zuccaro in pane, indi raschiatelo e pesatene 56 grammi, ponendolo in una terrina con quattro cucchiai da bocca di rhum giammaico e 84 grammi di uva di Spagna. Rivolgete il tutto e coprite la terrina. Indi stacciate 450 grammi di bella farina: sopprimetene 110 grammi a cui unendo 14 grammi di lievito di birra ed un po' d'acqua tiepida, comporrete il lievito, facendolo fermentare giusta la regola del § 1. In seguito porrete 196 grammi di burro in un recipiente, mescolandolo con cinque uova e quattro gialli (come si disse nel gattò reale), e dopo otto minuti vi unirete 165 grammi di farina con un quintino di acqua tiepida poco per volta, 7 grammi di sale col restante della farina, riducendola ad una pasta morbidetta, ma non di troppo; avvertendo che, se per avventura fosse un po' consistente, vi unirete altr'a-

cqua tiepida. Amalgamatevi in seguito il lievito secondo la regola col composto della terrina, e finite l'operazione come si disse del gattò reale.

§ 14. Solilemne o gattò al burro.

Questa pasta è assai eccellente per il thè, per il caffè alla crema o cioccolatte, e allora dovrà servirsi calda. Essa la si fa tanto nella forma che sulla lastra a pezzetti.

Fate dunque bollire un litro ed un quinto di latte, e dopo due minuti versatelo in una terrina, nella quale avrete apparecchiato sedici gialli d'uova con un po' di raschiatura di limone, 7 grammi di sale, 56 grammi di zuccaro. Rimescolate bene il tutto, indi tramenatelo sul fuoco come una crema torniata (vedi nella parte I, cap. XIV) e fatela passare allo staccio, lasciandola raffreddare. Preparate intanto 500 grammi di farina stacciata e prendetene 124 grammi, colla quale unitovi un po' d'acqua tiepida con 14 grammi di lievito di birra, comporrete il lievito un po' più tenero della regola del § 1. Fate la fontana col restante della farina, ponetevi nel mezzo 110 grammi di burro tiepido, ed amalgamatevi poco alla volta la crema suddetta; lavoratela bene, unitevi il lievito e fatela passare per due volte sotto il palmo della mano. Indi ponetelo in un recipiente infarinato e copritelo con un lino, mettendolo per quattro ore circa a lievitare in un luogo di dolce temperatura. In seguito spolverizzate la tavola di farina, manipolate un po' la pasta, indi rotolatela e tagliatene tanti pezzi grossi come un uovo, date loro una bella forma e poneteli su di una lastra: dopo un'ora pennellateli con un uovo sbattuto ed un pizzico di farina, e fateli cuocere a forno allegro (secondo grado). Quando avranno preso un bel colore e che al toccarli siano fermi, ritirateli. Fendeteli nel mezzo e ammollate ciascun pezzo nell'interno con un cucchiale di burro tiepido, e rimessi nel loro stato primiero, poneteli nel forno per un momento, indi serviteli caldi su di un piatto con salvietta.

Volendo fare questo gattò nel berretto, si terrà un po' più molle la composizione, aggiungendovi un poco di latte tiepido di più, e versandolo in un berretto bisunto di burro crudo spremuto alla salvietta e spolverizzato di zuccaro. Quando avrà preso una doppia consistenza, fatelo cuocere come la brioche, indi spartitelo in due da un lato e bagnatelo all'interno con 80 grammi di burro fuso: rimettetelo nel forno per cinque minuti, indi servitelo caldo.

§ 15. (Fasching Krapfen).

Apparecchio: 336 grammi di farina, sei gialli d'uova, 56 grammi di burro, 14 grammi di lievito di birra, un quintino di latte, un po' di raschiatura di cedro o limone, 28 grammi di zuccaro ed un pizzico di sale.

Collocate la farina sulla tavola formando la fontana, indi ponetevi nel mezzo otto gialli d' uova, 56 grammi di burro (manipolato nell'inverno), un pizzico di sale, la raschiatura di limone e 28 grammi di zuccaro; fate disciogliere mezzo quintino di latte tiepido con 14 grammi di lievito di birra fresco, versandolo sopra gli altri ingredienti, che mescolerete colle uova ed il burro; indi riunite la farina, versandovi del latte tiepido poco alla volta, onde ottenere una pasta molle, quantunque un po' consistente. Fatela passar sotto il palmo della mano per due volte, e dopo averla ben manipolata, lasciatela riposare per cinque minuti. Spolverizzate la tavola di farina, appianate la pasta col matterello allo spessore del mignolo; indi con un coppa-pasta di cinque centimetri di diametro, fatene tanti rotondini, che poi porrete frammezzo un tovagliolo spolverizzato di farina, ovvero, spianata la pasta spessa quattro millimetri, ponetevi sopra tante nocciuole di marmellata distante tre dita l'una dall'altra; indi, pennellato con dell'uovo sbattuto, si copre con un'altra sfalda di pasta, poi tagliateli, seguendo il resto dell'operazione come sopra. Fateli lievitare nella stufa a calor temperato. Indi, messa al fuoco la padella della frittura (vedi nella parte I, cap. II, § 119), quando questa sia quasi bollente, immergetevi sei od otto pezzi per volta, facendoli friggere di bel colore d'ambe le parti. Così si gonfieranno e prenderanno una forma rotonda come una palla, e sgocciolati, li porrete su di un piatto con tovagliolo in piramide spolverizzati di zuccaro. Quando questa pasta ha avuto una regolare fermentazione, riesce molto leggiera e delicata. Si fanno cuocere anche sopra una lastra bisuntata leggermente di burro a forno moderato (terzo grado).

§ 16. Melicottini.

Apparecchiate 224 grammi di farina gialla (grano turco), 140 di farina di frumento, 84 di zuccaro, 84 di burro, 56 di lievito, mezzo quintino di acqua tiepida, un pizzico di sale e tre gialli d'uova.

Stacciate i 224 grammi di farina gialla ben fina coi 140 di

bianca. Fatta la fontana, ponetevi nel mezzo tre gialli d'uova, un pizzico di sale, 56 grammi di lievito fatto secondo la regola (vedi il § 1), 84 grammi di zuccaro, 84 grammi di burro (manipolato nell'inverno), un po' di raschiatura d'arancio o di limone ed un pizzico di fiori di sambuco. Mischiate il tutto, aggiungendovi un mezzo bicchiere di acqua tiepida, e dopo averlo ben manipolato, fatelo passare sotto il palmo della mano onde ridurla in un sol corpo. Fate colla pasta tanti pezzi rotondi grossi come un uovo, e poneteli in bell'ordine su di una lastra bisuntata leggermente di burro, schiacciandoli poscia leggermente col palmo della mano. Fateli levare secondo la regola del § 2. Quando saranno lievitati debitamente, si troverà un po' bombata la loro superficie.

Cinque minuti prima di metterli nel forno, pennellateli leggermente con de' chiari d'uova sbattuti con un cucchiale di acqua e ben spolverizzati di zuccaro: fateli cuocere a forno allegro (secondo grado). Tosto che saranno coperti di un bel colore e fermi al tatto, ritirateli.

CAPITOLO SECONDO.

DELLA BISCOTTERIA (*DU BISCUIT*).

§ 1. **Biscotto di Savoja** (Biscuit de Savoie).

Apparecchiate dodici uova, 330 grammi di zuccaro, 252 di farina e qualche aroma.

Ponete dodici gialli d'uova in una terrina, ed i chiari in un catino da credenza (*poêlon d'office*); unitevi 330 grammi di zuccaro fino e un po' di raschiatura di limone o d'arancio; unitevi ancora un pizzico di vaniglia in polvere, oppure fregate la superficie di un limone o di un arancio sopra un pezzo di zuccaro, raschiatene col coltello od un pezzo di vetro la parte aromatizzata, fatela asciugare onde l'umidità non nuoca alla bella riuscita del biscotto, indi unitela al suddetto composto facendola passare allo staccio. Sbattete bene lo zuccaro coi gialli d'uova per trenta minuti; indi vergate i chiari finchè siano consistenti. Essi debbono aver un corpo unito, liscio e stabile: sbattendoli di più del conveniente, diverrebbero grumosi e scomposti, onde non si potrebbe più ottener l'effetto desiderato. Per evitare quest'inconveniente, unite coi chiari d'uova uno scrupolo di zuccaro polverizzato. Allora,

con una spatola amalgamate leggermente coi gialli d'uova, metà per volta, i chiari. In seguito stacciate 252 grammi di farina asciutta sopra il composto, e mescolatevela a misura che esce dallo staccio. Con ciò otterrete una pasta leggera, liscia e vellutata, che verserete poi in un berretto, bisunto leggermente di burro chiarificato e spolverizzato di zuccaro a due dita meno dell'orlo. Indi prendete una lastra, sopra la quale porrete due dita di cenere. Appoggiatevi sopra il berretto e ponetelo nel mezzo del forno a fuoco moderato (terzo grado) per due ore circa, lasciando mezz'aperta la bocchetta per quindici minuti. Se vedete che alla superficie prendesse troppo colore, lo coprirete con un doppio foglio di carta. Ritirato dal forno, rivolgete il biscotto su di una lastra. Che se per caso non sortisse liberamente, battete l'orlo del berretto sopra la lastra stessa, con che si distaccherà.

Si fa lo stesso biscotto adoperando 180 grammi di farina di pomi di terra invece di 252 di farina di frumento, e proseguendo nella stessa maniera.

Parimenti si fanno dei piccoli biscottini di Savoja col cucchiale, ovvero ponendo detta pasta in un cornetto di carta. In quest'ultimo caso tagliate la punta del cornetto, disponete sopra dei fogli di carta dei biscottini della forma che meglio credete, e spolverizzati di zuccaro fino, poneteli a cuocere a forno dolce (quarto grado).

È da notarsi che lo zuccaro che s'adopera per la biscotteria, deve essere di buona qualità, cioè bianco ed asciutto, atteso che lo zuccaro grasso contiene sempre in sè dell'umidità, la quale è sempre nociva a queste operazioni.

§ 2. **Marzapane all'italiana** (Masse-pain à l'italienne).

Apparecchio: 334 grammi di mandorle dolci, 500 grammi di zuccaro, dodici uova e dodici gialli, un po' di raschiatura di limone, od un pizzico di zuccaro di fiori d'arancio.

Questo è uno dei più leggeri biscotti della pasticceria italiana.

Fate dunque pestare o macinare 334 grammi di mandorle dolci di già pelate e secche alla stufa, aggiungendovi due o tre uova intere onde non facciano olio, e riducetele ben fine come una pasta. Potreste a questo intento triturare ben fine le mandorle stesse e farle passare allo staccio, senza ammollarle colle uova; ma questa operazione riesce troppo lunga, benchè sia più sicura della precedente, atteso che la man-

dorla allora non fa l'olio. Quando pertanto le mandorle saranno ridotte ben fine come una pasta, ponetele in una catinella, indi fatele stemperare poco alla volta con ventiquattro gialli d'uova, poi unitevi 500 grammi di zuccaro stacciato con un po' di zuccaro aromatizzato di limone o di fiori d'arancio (vedi nel cap. VIII), sbattete bene il tutto per tre quarti d'ora circa, con che otterrete una pasta piuttosto molle; che se la composizione fosse un po' troppo consistente, vi unirete qualche tuorlo d'uova. In seguito sbatterete dodici chiari d'uova a consistenza secondo la regola del precedente paragrafo. Amalgamateli metà per volta colla composizione onde formar una sola materia. Pennellate leggermente in ogni parte un grosso berretto, avvertendo che i berretti da servire pei grossi biscotti debbono essere di una forma larga e non troppo alta, p. es., di 290 millimetri di larghezza e 145 millimetri di altezza; che se vogliasi farlo più voluminoso, si adopereranno due o tre berretti disposti in maniera che, cotto il marzapane, si possa unir l'uno sopra l'altro formandone un sol pezzo; la qual ultima maniera è preferibile, mentre la pasta si alza più facilmente. In seguito spolverizzate il berretto stesso con dello zuccaro. Versatevi la composizione, lasciandola a due o tre dita meno dell'orlo del berretto, secondo la sua grossezza. Fatelo cuocere a calor dolce (quarto grado), mettendo il berretto su di una lastra per tre ore circa. In seguito ritiratelo e levatelo dalla forma, come si disse nel precedente paragrafo.

Questa pasta serve generalmente a fare delle torte, e allora si farà cuocere in tortiere coll' orlo fatto a campana. Parimenti si fanno dei piccoli marzapanetti, mettendo la pasta in piccole formette di latta a stelle, a gerletti, ecc., sempre però burrate e spolverizzate di zuccaro, avendo anche l'avvertenza di dare un minore od un maggior tempo di cottura a proporzione della loro grossezza. Ciò serve di regola anche per le altre paste di simil natura.

§ 3. **Pane di Spagna** (Pain d'Espagne).

Apparecchio: Quattordici uova, 400 grammi di farina, 500 di zuccaro e qualche aroma.

Sbattete quattordici gialli d'uova con 476 grammi di zuccaro e 28 grammi aromatizzato (veggasi nel capit. VIII), lavorateli come il biscotto di Savoja; cioè, unitevi quattordici chiari d'uova sbattuti a consistenza secondo la regola, amal-

gamateli nel composto, unitevi in seguito 400 grammi di farina asciutta e stacciata. Indi servitevi di uno stampo quadrangolare liscio di 245 millimetri di lunghezza circa, 98 di larghezza, e 65 d'altezza: bisuntateli di burro chiarificato e spolverizzato di zuccaro, versate in esso la composizione a due dita meno dello stampo. Fatelo cuocere a fuoco moderato (terzo grado), ponendolo su d'una lastra, e seguendo la stessa regola del § 1. Si pone anche nel berretto come si disse nel § precedente.

§ 4. **Pane di soldato** (Pain du soldat).

Apparecchio: Sette uova, 154 grammi di zuccaro, 120 di farina, 56 di cioccolatte e 14 di zuccaro aromatizzato alla vaniglia (vedi cap. VIII).

Sbattete per dodici minuti sette gialli coi 154 grammi di zuccaro e i 14 grammi di zuccaro aromatizzato alla vaniglia. Indi amalgamatevi leggermente i sette chiari d'uova sbattuti a consistenza secondo la regola, poscia i 120 grammi di farina stacciata e i 56 grammi di cioccolatte grattuggiato. Prendete una tortiera della grandezza di un pane da soldato e bisuntatela con un po' di burro chiarificato, spolverizzandola di zuccaro; versatevi il composto e fatelo cuocere a calor dolce (quarto grado) per un'oretta circa.

§ 5. **Biscottini al lusso** (Biscuits au luxe).

Apparecchio: 665 grammi d'uova, 515 di zuccaro in polvere e 417 di bella farina.

Per questi biscottini, come per quelli detti quadri di Novara od anice alla lombarda, si farà uso di una macchina a sbattere, atteso che bisogna lavorarla per lungo tempo, e più la composizione sarà sbattuta, più sarà spugnato e leggero il biscottino. Ecco però come si potrebbe altrimenti supplire.

Ponete in una cazzeruola da credenza (*poêlon d'office*) piuttosto spessa nel fondo, 665 grammi d'uova con 515 grammi di zuccaro; battete la composizione per venti minuti senza interruzione con una verga forte di filo d'ottone; indi appoggiate la cazzeruola sopra ceneri braciate, continuando a sbatterli per una mezz'ora circa (essendo piccola quantità); e quando comincieranno a divenire densi come la crema spessa e che levandola con un cucchiale da bocca e facendola cadere, forma una specie di cordoncino rotondo, questo sarà il punto di ritirarla. Ponete allora la cazzeruola sopra la

tavola, mettetevi poco a poco 417 grammi di bella farina passata allo staccio, e mescolatela leggermente con una spatola finchè siasi incorporata. In seguito preparate diversi mezzi fogli grandi di carta piegati ciascuno in due. Mettete questo composto in un cornetto fatto con un foglio di carta tagliato all'estremità, con un foro del diametro di 15 millimetri. Potete anche servirvi di un imbuto di tela della stessa forma, fatto con un piccol foro alla parte stretta dell'estremità, nel quale introdurrete un piccol imbuto (pedriolo) di latta col foro di un dito circa di diametro. Formerete tanti biscottini sopra queste carte in bell'ordine e della lunghezza di 98 millimetri circa, distanti un dito gli uni dagli altri. Spolverizzateli bene con dello zuccaro passato al velo; la quale operazione sarà fatta con facilità ove poniate 320 grammi di zuccaro nel mezzo di un quadretto di tela piuttosto rara, e legati i quattro angoli, facciate scuotere lo zuccaro nella tela: in tal maniera i biscottini ne riceveranno la polvere. Prendete con diligenza ciascun foglio di carta per le due estremità e soffiate via lo zuccaro che vi potrebb'essere sulla carta. Quando lo zuccaro si sarà imbibito dell'umidità dei biscotti, li porrete a cuocere sull'istante a forno moderato, lasciando per due minuti mezzo aperte le bocchette, e tosto che li vedrete coperti di un bel color biondo-chiaro, ritirateli, ed a misura che esciranno dal forno, con una coltella, fateli distaccare dalla carta. Collocateli in bell'ordine in una scatola, frammezzato ogni suolo con dei fogli di carta. Volendoli fare più piccoli, si taglierà, meno l'estremità del cornetto.

§ 6. **Biscottini quadri** (Biscuits carrés).

Apparecchio: 820 grammi d'uova, 665 di zuccaro e 588 di farina bianca.

Sbattete le uova collo zuccaro come il precedente, ed unitevi in seguito la farina passata allo staccio, amalgamate bene il tutto, indi bisuntate superficialmente una quantità di formette quadrate lunghe 70 millimetri circa, e larghe 35, colla sponda alta 16 millimetri fatte un po' a campana e spolverizzate leggermente di zuccaro, riempitele di detto composto a 8 millimetri meno dell'orlo. Spolverizzate collo spolverino di tela la superficie, e messi in bell'ordine su delle lastre, fateli cuocere in forno moderato. Quando li vedrete coperti di un bel colore e che al toccarli siano consistenti, ritirateli e levateli dalla forma.

§ 7. Biscotti secchi (Biscuits secs).

Apparecchio: Quindici chiari d'uova, 385 grammi di farina, 770 di zuccaro e qualche aroma (veggasi nel capitolo VIII).

Sbattete le uova a consistenza, secondo la regola del § 1; indi amalgamatele con 770 grammi di zuccaro passato allo staccio e l'aroma; in seguito aggiungetevi le 385 grammi di farina stacciata; fattone così un solo impasto, riempitene un cornetto di carta od un imbuto di tela come si disse nel § 5, e formatene dei biscottini sopra dei fogli di carta bisunti leggermente di burro chiarificato ed infarinati. Spolverizzateli di zuccaro collo spolverino, e quando vedrete che lo zuccaro si sarà liquefatto, cioè che il biscotto avrà preso un bel lucido sulla superficie, li infornerete a calor moderato, seguendo le stesse regole dei biscottini al lusso.

§ 8. Biscottini di Novara (Biscuits de Novara).

La bella sortita di questo biscotto dipende certamente dall'aria, siccome ne feci prova quando nel 1846 mi trovai a Novara, al servizio di Sua Eccellenza il signor conte Ippolito Gerbais de Sonnaz, Governatore di quella città. Altrove lavorato, si può ottenerne però un effetto approssimativo.

Apparecchio: 830 grammi di uova intere e cinque gialli, un chilogrammo di zuccaro in polvere di prima qualità, ed 830 grammi di farina stacciata.

Ponete le uova e lo zuccaro nella catinella (senza adoperare fuoco) e posto sotto la macchina, continuate a sbatterli per un'ora circa, affine di rendere le uova ben spugnate. In seguito mescolatevi leggermente la farina. Allargate poi dei mezzi fogli grandi di carta; indi prendete una lastra quadrilunga di peltro dello spessore di 4 millimetri incirca, nella quale saranno cinque o sei fori, che servono per la forma del biscottino; i quali fori possono essere della lunghezza di 98 millimetri, e di 14 millimetri di larghezza, rotondati alle estremità. Appoggiate questa forma sopra la carta, e con un cucchiale da bocca ponete un po' di pasta in ogni foro; indi colla costa della coltella fatela scorrere sopra la lastra stessa in modo di togliere la pasta che eccede dai vani; indi levate la lastra diligentemente senza guastare i biscottini, appoggiandoli sulla linea dell'ultimo biscotto e proseguendo a farne finchè avrete adoperata tutta la pasta. Spolverizzateli di zuc-

caro, quindi fateli cuocere (senza lastra) a forno tra il caldo ed il moderato, e tosto che li vedrete coperti di un bel colore biondo nel centro e scuro al circuito, ritirateli e distaccateli dalla carta, facendoli finire di asciugare e prendere il croccante in una stufa calda. In seguito conservateli in una scatola.

Questi biscottini, ammollandoli nel liquido, non si spezzano facilmente. Se riescono bene spugnati, sono molto aggraditi.

§ 9. **Biscotti d'anice alla lombarda** (Biscuits d'anis à la lombarde).

Apparecchio: 656 grammi di zuccaro in polvere, 820 di uova, 500 di farina e 7 di semi d'anice.

Rompete le uova in una cazzeruola da credenza, unitevi lo zuccaro, indi lavorateli nella stessa foggia dei biscottini all'uso. In seguito amalgamatevi la farina stacciata coi 7 grammi di semi d'anice. Bisuntate leggermente di burro chiarificato e spolverizzate di zuccaro tre cassette quadrilunghe di rame o di lastra di ferro di 98 millimetri circa di larghezza e 250 millimetri di lunghezza, coll'orlo di 18 millimetri di altezza, versando in esse il suddetto composto ad un terzo meno dell'orlo. Fatele cuocere a forno moderato (terzo grado), e tosto che saranno coperte di un color rossastro e che al toccarli sulla superficie si troveranno consistenti, ritirateli e rovesciateli sulla tavola, lasciandoli raffreddare. In seguito si tagliano a fette dello spessore di un mignolo.

§ 10. **Biscotti alla crema** (Biscuits à la crême).

Apparecchio: Sei uova, 220 grammi di zuccaro in polvere e 85 di farina asciutta, ed un po' di raschiatura di limone od arancio o cedro.

Ponete i gialli d'uova in una terrina coi 220 grammi di zuccaro e la raschiatura di una buccia di limone, lavorateli per quindici minuti con un cucchiale di legno; indi vergate i chiari secondo la regola del § 1, mescolateli leggermente coi gialli, poi versatevi la farina stacciata, amalgamandovi in seguito sei cucchiai da bocca di crema doppia vergata (vedi nella parte I, cap. XIV). Bisuntate leggermente una trentina di formette quadrate (vedi biscotti quadri) ma di 25 millimetri di larghezza; in mancanza delle quali supplirete con cassettine di carta. Spolverizzatele di zuccaro, riempitele a

due terzi circa, spolverizzate la loro superficie ancora con detto zuccaro e collocatele sopra una lastra, facendo così cuocere i biscotti a forno dolce (quarto grado). Tosto che i biscotti saranno abbionditi e fermi al tatto, ritirateli e toglieteli dalla forma.

§ 11. **Biscottini al cioccolatte** (Biscuits au chocholat).

Apparecchio: 500 grammi di zuccaro in polvere asciutto, dodici chiari d'uova e 164 grammi di cioccolatte.

Ponete lo zuccaro in una terrina, e con uno spatolino lavoratelo per dodici minuti con quattro chiari d'uova. Indi, fatto disciogliere alla bocca del forno 164 grammi di cioccolatte, unitelo allo zuccaro poco alla volta, onde abbia a fare un sol corpo senza grumi. Vergate poi otto chiari d'uova a consistenza secondo la regola; amalgamateli in due o tre riprese col cioccolatte, aggiungendovi una presa di farina. Preparate delle lastre bisunte leggermente di burro chiarificato e polverizzatele di farina. Ponete il detto composto nella tela o cornetto, come si disse nel § 5, fatene dei biscottini sopra le lastre a quella forma che meglio credete, e cuoceteli a calor lentissimo (quinto grado). Per meglio assicurarvene, ne porrete un cucchialetto su di un pezzo di carta: se vedete che si allargherà troppo, attenderete ancora diversi minuti; che se al contrario si alza senza difformarsi, allora ve li porrete, tenendo ben chiuso il forno. Dopo dieci minuti, ed anche prima, se i biscottini sono piccolissimi, osservateli. Essi debbono essere bene asciutti; il fondo non deve essere difformato e la superficie coperta di un bel lucido.

§ 12. **Biscottini bombati** (Biscuits bombés).

Apparecchio: 245 grammi di farina di frumento, 84 di farina di riso, 334 di zuccaro in polvere, ventiquattro gialli e sedici bianchi d'uova, e qualche aroma.

Sbattete i gialli d'uova collo zuccaro per quindici minuti, aggiungendovi qualche aroma (vedi nel cap. VIII), indi vergate i chiari secondo la regola del § 1, mescolateli in tre riprese coi gialli, amalgamatevi in seguito la farina di frumento e di riso passata allo staccio, formandone un sol impasto. Indi bisuntate delle formette quadrate (vedi il § 6) con un po' di burro, e spolverizzate di zuccaro, ponete in esse il composto ad un quarto meno dell'orlo. Spolverizzatene la superficie di

zuccaro e fate cuocere i biscotti su di una lastra a forno moderato, lasciando mezzo aperte le bocchette del forno stesso per cinque minuti. Quando saranno tinti di un bel colore e fermi al tatto, ritirateli e toglieteli dalla forma.

§ 13. **Biscottini di fecola alla vaniglia** (Biscuits de fécule à la vanille).

Apparecchio: Dieci uova, 220 grammi di zuccaro in polvere, 110 di fecula (farina di pomi di terra) ed una mezza bacchetta di vaniglia pestata e passata allo staccio di seta.

Ponete sei gialli d'uova coi 220 grammi di zuccaro in una catinella di credenza, e dopo averli ben lavorati con un mestoletto per otto minuti, aggiungetevi due uova intere, e dopo altri otto minuti le altre due uova, e quando il tutto sarà di un sol corpo, vi unirete la vaniglia. Vergate i sei chiari d'uova a consistenza, mesceteli leggermente coi gialli, indi unitevi i 110 grammi di fecula passata allo staccio di seta. Ponetele nelle formette, le quali dovranno essere burrate e bene zuccherate, proseguendo il resto come si disse nel § 6.

§ 14. **Biscotti alla genovese** (Biscuits à la génoise).

Dopo aver fatto la pasta del biscotto all' anice, vi unirete 165 grammi di mandorle dolci pelate e tagliate ciascuna in tre pezzi, unendovi anche un pizzico di semi di finocchio. Riempitene le cassette e fatele cuocere nella medesima foggia.

§ 15. **Maddalena all'italiana** (Madelaine à l'italienne).

Apparecchio: Quindici gialli d'uova, 275 grammi di zuccaro in polvere, 112 di burro, un pochettino di raschiatura della superficie di un arancio o limone e 275 grammi di farina.

Sbattete i gialli collo zuccaro e la raschiatura del limone per venti minuti; indi unitevi 112 grammi di burro appena fuso, aggiungendolo assieme ai gialli poco alla volta e tramenando il composto di continuo, onde fare che il burro si leghi perfettamente colle altre materie. Versate sei chiari di uova secondo la regola del paragrafo 1, mescolandoli nel composto poco per volta. In seguito vi amalgamerete la farina stacciata, facendola cuocere come si dirà nel paragrafo seguente.

§ 16. **Maddalena bianca** (Madelaine blanche).

Apparecchio: Dieci chiari d'uova, 165 grammi di zuccaro, 165 di farina, 84 di burro e qualche aroma.

Sbattete quattro chiari d'uova collo zuccaro e qualche aroma (vedi nel cap. VIII) per dodici minuti; indi unitevi il burro come sopra. Poscia vergate gli altri sei bianchi secondo la regola; mischiateli col composto e amalgamatevi la farina stacciata. Fatta la pasta, potrete allestirla di quella forma che più vi aggrada, adoperando la precedente sola od amendue assieme. Potrete, a cagion d'esempio, bisuntare di burro chiarificato una tortiera o delle piccole formette istoriate e polverizzate di zuccaro; versatevi una cucchialata di maddalena bianca ed una di gialla, e così di seguito riempiendoli ad un quarto meno della forma. Indi fatela cuocere a forno moderato (terzo grado), dandole quel tempo di cottura regolare che corrisponde alla grossezza della pasta stessa. Quando al toccarla sarà ferma e colorita di un bel biondo-scuro, ritiratela e toglietela dalla forma, come si è detto nel § 1.

Questa pasta così allestita presenta un'elegante marmorizzatura.

Si può fare la maddalena rossa od al cioccolatte coll'unire nella pasta una goccia di amaranto od un po' di cioccolatte liquefatto.

Si può anche formare una specie di gattò a tre o quattro colori.

§ 17. **Maddalena francese al cedro** (Madelaine française au cédrat).

Apparecchio: 125 grammi di burro, 220 di zuccaro, 220 di farina, cinque uova intere e tre gialli, un pochettino di aroma ed un cucchiale da bocca di buona acquavite.

Bisuntate dapprima con un po' di burro chiarificato due dozzine di piccoli stampini istoriati, per esempio, in forma di cestini, di pesci, ecc.; indi fregate un pezzo di zuccaro contro la pellicola superficiale di un mezzo cedro od arancio; raschiate col coltello questo zuccaro, ed unitevene dell'altro in modo che il tutto abbia da pesare 220 grammi; ponetelo poi in una terrina con 220 grammi di bella farina stacciata, cinque uova intere e tre gialli, uno scrupolo di sale ed un cucchiale da bocca di buona acquavite. Tramenate con una spatola questa composizione finchè appena trovisi legata in un

sol corpo. Fate appena fondere 110 grammi di burro, unitelo alla composizione, tramenatela un poco ed appoggiate la terrina sopra ceneri calde, mescolandola al fondo. Tosto che la composizione diverrà liquida, che è il punto in cui il burro si lega colle altre materie, ritiratela senza lasciarla intiepidire. In seguito ponete un cucchiale di composizione in ogni formetta, facendole cuocere su di una lastra a calor moderato (terzo grado).

Questa pasta non deve essere troppo lavorata.

§ 18. **Maddalena all'anice** (Madelaine aux anis).

Operate come sopra al § 17, salvo che si unirà nella composizione 7 grammi di seme di anice invece del cedro.

§ 19. **Maddalena all'inglese** (Madelaine à l'anglaise).

Tagliate a piccoli dadini un pezzetto di 30 grammi di cedro confetto, uniteli assieme a 35 grammi d'uva sultana ben pulita, e macerateli con due cucchiai da bocca di rhum giammaico ed un po' di zuccaro in polvere. Dopo una mezz'ora sgocciolateli e poneteli un momento nella stufa ad asciugarsi.

Cotte le maddalene secondo la regola, ritiratele dal forno, e toltene le formette, prendetene una per volta e immergetene la superficie superiore nello zuccaro allo spezzato (vedi nella parte IV, cap. I). Di mano in mano che le levate dalla cazzeruola, seminatevi sopra il cedro coll'uva sultana.

Nella stessa maniera si potranno guernirli con dei pistacchi tagliati a zipollini e mescolati con dello zuccaro in granelli grossi a diversi colori (vedi capit. VIII).

§ 20. **Tartine alle confetture** (Tartelettes aux confitures).

Dopo aver fatta la composizione del biscotto di Savoja (vedi il § 1), la porrete allo spessore del mignolo in una tortiera o lastra simile a quella dei biscottini d'anice alla milanese, spolverizzando il di sopra di zuccaro sopraffino secondo la regola del § 5. Fatela cuocere a forno dolce per un'oretta circa, finchè si trovi tinta la superficie di un bel biondo, e che al toccarla sia consistente. Allora ritiratela dal forno e sopprimetela dalla tortiera, lasciandola raffreddare. In seguito colla lama larga della coltella appoggiata alla metà laterale, fendetela in due. Stemperate poscia con tre cucchiai da bocca

di acqua un pizzico di zuccaro e tre cucchiai da bocca di qualche spirito aromatizzato, p. es., alla vaniglia, alla cannella, ai fiori d'arancio, ecc. (si vedrà la maniera di apprestarli nel cap. VIII). Spruzzate la parte tagliata con questo liquido, indi stendete sopra uno dei pezzi allo spessore di un cinque franchi della marmellata qualunque (vedi nelle confetture); poi vi adagierete sopra l'altro pezzo, collocandolo nella sua forma primiera. Appoggiate leggermente la superficie con una mano allargata onde farli attaccare, indi con un coppa-pasta rotondo di 48 millimetri circa di circonferenza, formatene tanti rotondini, ovvero tagliateli col coltello a quadretti tutti della stessa grossezza, e spolverizzate la loro superficie di zuccaro in polvere.

Volendoli poi fare più eleganti, allora non li spolverizzerete, ma bensì stenderete un po' di gelatina di frutta, e sopra un po' di ghiaccia cotta, ornando la loro superficie di quel disegno che meglio vi aggrada con della ghiaccia reale cruda (vedi cap. VIII) filata da un cornetto, e appoggiandovi sopra tre o quattro cerase confette o un pezzetto di gelatina di pomi cotogni tagliata in bella guisa.

§ 21. **Tartine alla crema** (Tartelettes à la crême).

Si eseguiscono nella stessa maniera dei precedenti, salvo che invece di stendervi la marmellata di frutta, adopererete una delle creme pasticciere descritte nella parte I, capitolo XIV.

§ 22. **Tartine ghiacciate alla reale** (Tartelettes glacées à la royale).

Dopo aver distesa la marmellata o la crema, e collocata l'altra metà come sopra, prima di tagliarla vi stenderete sulla superficie sottilmente della ghiaccia reale cruda (veggasi nel cap. VIII) di quel colore che meglio credete; indi tagliatela come sopra e spolverizzate la superficie con un pochettino di grossi granelli di zuccaro (veggasi nel cap. VIII). Collocateli un momento nella stufa od alla bocca del forno, e tosto che saranno asciutte, ritiratele.

§ 23. **Genovese alla milanese** (Génoises a la milanaise).

Apparecchio: 165 grammi di zuccaro, sette uova, 82 grammi di burro fuso, 190 di farina ed un pochettino di aroma.

Sbattete per dodici minuti con una piccola spatola sette rossi e cinque chiari coi 165 grammi di zuccaro in polvere, un pochettino di aroma ed uno scrupolo di sale; indi amalgamatevi 190 grammi di farina stacciata, e fatte appena ammollare alla bocca del forno senza fondere i 82 grammi di burro, ponetele nel composto, tramenandolo continuamente onde si leghi perfettamente in un corpo morbido. In seguito vergate a neve consistente gli altri chiari d'uova e mesceteli leggermente nella pasta. Burrate una lastra avente il bordo attorno od una tortiera, in mancanza della quale formate delle cassette di carta. Indi versatevi la suddetta pasta allo spessore di due dita, lisciandone la superficie con un cucchiale. Ponetele nel forno a calor moderato, e quando la pasta si sarà ben asciugata e coperta di un bel biondo, ritiratela. Rivolgetela sulla tavola, e raffreddata, tagliatela o con dei coppapasta di latta o con coltello a quella forma che più vi aggrada. Indi pennellate leggermente la superficie di ciascun pezzo con un chiaro d'uova sbattuto ed un pochettino di zuccaro; spolverizzatevi sopra o dei granelli di zuccaro o di mandorle, oppure dell'uva sultana o del cedro o dei pistacchi triturati, ovvero stendetevi sopra della marmellata, e sopra di essa della ghiaccia reale (vedi più avanti), ecc. Poneteli su di una lastra, indi metteteli nuovamente nel forno, ed appena asciutta la superficie, ritirateli. Essi si coprono anche con ghiaccia reale a differenti aromi e colori.

§ 24. **Genovese alla francese** (Génoises à la française).

Apparecchio: 84 grammi di mandorle dolci, quattro gialli d'uova e due interi, 190 grammi di zuccaro, uno scrupolo di sale, due cucchiai da bocca di spirito aromatizzato, 165 grammi di farina e 190 di burro.

Pestate nel mortajo 84 grammi di mandorle dolci pelate ed asciutte, ammollandole con un chiaro d'uova onde non facciano olio, e tosto che si saranno ridotte in pasta, ponetele in un recipiente con quattro gialli d'uova, due intere e 190 grammi di zuccaro polverizzato. Tramenate bene questo miscuglio per otto minuti, indi unitevi due cucchiai da bocca di spirito aromatizzato qualunque (vedi al capit. VIII), uno scrupolo di sale e 165 grammi di farina. In seguito vi mescolerete 190 grammi di burro come il precedente, terminando colla stessa op erazione.

§ 25. **Formaggio inglese** (*ingl.* Plum-cake. Fromage anglais).

Apparecchio: Sette uova e due gialli, 320 grammi di burro, 380 di farina, 360 di zuccaro, 30 d'uva sultana ed altrettanto cedro.

Fate sciogliere il burro; indi, con una spatola di legno, sbattetelo un poco, unendovi i nove gialli ad uno ad uno; quindi lo zuccaro con 14 grammi del medesimo aromatizzato alla vaniglia; vergate i sette chiari d'uova ben consistenti secondo la regola, amalgamandoli poscia nel composto; aggiungetevi la farina stacciata coll'uva forbita ed il cedro tagliato a dadini. Ridotto poi in un sol corpo, versatelo in un berretto bisunto leggermente di burro chiarificato e spolverizzato di zuccaro. Fatelo cuocere come il pane di Spagna. Si serve generalmente alla sera tagliato a fettine col thè.

CAPITOLO TERZO.

PASTICCERIE DIVERSE (*PÂTISSERIES DIFFÉRENTES*).

§ 1. **Panicelli alla duchessa** (Petits pains à la duchesse).

Apparecchio: Tre quintini di acqua, 68 grammi di burro, 245 di farina, uno scrupolo di sale, 218 grammi di zuccaro in polvere, sette od otto uova, ed una pellicola giallognola di mezzo limone.

Ponete una cazzeruola sul fornello coi tre quintini di acqua, i 68 grammi di burro, lo scrupolo di sale e la pellicola di mezzo limone. Tosto che sarà in ebollizione, ritirate la cazzeruola dal fuoco e fatevi discendere pian pianino della bella farina stacciata, tramenandola di continuo finchè avrete formato una pasta dura più che potete e senza grumi. Dopo averla messa sul fornello e ben tramenata per cinque minuti, cambiatela di cazzeruola, sopprimete la pellicola e lavoratela ancora per sei altri minuti, indi ritiratela dal fuoco e lasciatela intiepidire; in seguito mescolatevi 80 grammi di zuccaro in polvere, sette uova intere e due o tre gialli, mettendo due uova per volta. Essa deve essere morbida, ma un po' consistente. Spolverizzate poscia leggermente la tavola di farina, e rotolata la pasta, tagliatene tanti pezzetti grossi come un uovo, date loro una forma rotonda e collocateli in bell'ordine su di una lastra bisunta di burro, distanti 20 millimetri

gli uni dagli altri. Fateli cuocere a forno moderato, e quando saranno bene asciutti e resistenti al tatto, ritirateli alla bocca del forno, spolverizzateli con 130 grammi di zuccaro in polvere e fateli glassare alla fiamma. Per fare quest'operazione, dopo averli zuccherati, porrete la lastra alla metà del forno, indi accenderete due branche di ramicelli di legna secca, onde ottenere una fiamma viva. Questa fiamma opererà col dare un forte calore sulla superficie delle paste, facendo dileguare lo zuccaro. Tosto che questo avrà preso un bel color biondo, ritirateli dal forno, lasciandoli raffreddare. In seguito farete un taglio a ciascun pane da un lato senza distaccarlo; apritelo come una scatola e farsiteli con una delle creme pasticciere (vedi nella parte I, cap. XIV), rimettendo il coperto nel suo primiero stato.

§ 2. **Panicelli alla villereccia** (Petits pains à la villageoise).

Si fanno nella stessa maniera dei precedenti, salvo che darete loro una forma oblunga, pennellando la loro superficie con dell'uovo sbattuto con un cucchiale da bocca di acqua ed una presa di zuccaro; indi seminatevi sopra delle granelle grosse di zuccaro o di mandorle, manipolate con un chiaro d'uovo, e 28 grammi di zuccaro; fateli cuocere a forno moderato senza però colorirli alla fiamma, e cotti come sopra, ritirateli. In seguito quando saranno più che freddi, preparerete un quintino di crema vergata (veggasi nel cap. XV, parte I) aromatizzandola o alla cannella o alla vaniglia od altro; al punto di servirli, farsiteli e serviteli in piramide su di un piatto.

Notisi che tanto questi quanto i precedenti si farsiscono anche con differenti marmellate. Parimenti si semina sopra la loro superficie, oltre le granelle di mandorle e di zuccaro, come si è detto, anche delle granelle di nocciuola, di pistacchi o della confettura di anice, ecc.

§ 3. **Panicelli di pomi di terra** (Petits pains de pommes de terre).

Apparecchio: 84 grammi di farina bianca, 445 di pomi di terra, quattro tuorli d'uova, 164 grammi di burro fresco, qualche aroma, 164 grammi di zuccaro in polvere, ed uno scrupolo di sale.

Fate cuocere una dozzina di grossi pomi di terra farinosi sotto la cenere, spogliati della crosta dura, pesatene 445 gram-

mi, pestandoli nel mortajo. Quando saranno quasi freddi, unitevi il burro; amalgamatevi poscia lo zuccaro, l'aroma ed i tuorli d'uova, riducendoli in un sol corpo. In seguito, spolverizzata la tavola leggermente di farina, rotolatevi la pasta e tagliatene tanti pezzetti grossi mezz'uovo, dando loro una forma ovale o quadrata. Collocateli su di una lastra spessa e bisunta leggermente di burro; pennellateli coll'uovo sbattuto e spolverizzateli di zuccaro; indi fateli cuocere a forno moderato. Tosto che saranno coloriti di un bel biondo e ben rasciugati, ritirateli.

§ 4. **Panicelli di castagne** (Petits pains de chataignes).

Apparecchio: 215 grammi di polpa di castagne, 120 di farina, 108 di zuccaro, 138 di burro, un uovo ed un giallo, uno scrupolo di sale e qualche aroma.

Fate cuocere sotto cenere una sessantina di bei marroni incisi leggermente da un lato colla punta di un coltellino; indi sbucciateli e pesatene 215 grammi; pestateli nel mortajo colla metà del burro, facendoli poi passare per lo staccio. In seguito ponete la farina in fontana sopra la tavola; collocatevi nel mezzo le castagne col rimanente del burro, lo zuccaro e le uova, qualche aroma e lo scrupolo di sale. Manipolate bene il tutto finchè la pasta sia divenuta liscia e ben legata. Formatene dei panicelli come i precedenti, e fateli cuocere nella stessa guisa.

§ 5. **Cavolini alla turca** (Choux à la turque).

Apparecchio: Mezzo litro di latte, 110 grammi di burro, 160 grammi circa di bella farina, 55 di zuccaro in polvere e 84 in granella, qualche aroma (vedi cap. VIII), quattro uova intere e tre gialli, con uno scrupolo di sale.

Ponete 2 quintini di latte in una cazzeruola con 55 grammi di burro ed uno scrupolo di sale. Tosto che il latte sarà in ebollizione, ritirate la cazzeruola dal fuoco e fatevi discendere poco alla volta della farina stacciata. Notisi qui che non si può precisare la dose della farina in questo lavoro, atteso che quando è di prima qualità, bastano 150 a 160 grammi, laddove se è ordinaria, se ne richiedono talvolta 220 a 240 grammi, senza calcolare che anche con ciò non si ottiene talvolta la perfetta riuscita; essendo per conseguenza necessario che si adoperi sempre farina di buona qualità. Fate che la pasta sia ad una

morbidezza un po' consistente; indi appoggiatela sul fornello, lavorandola con un cucchiale di legno per tre minuti circa. In seguito ammollatela con mezzo quintino di latte e rimettetela di nuovo sul fuoco. Dopo quattro minuti cambiatela di cazzeruola, mescetevi altre 55 grammi di burro crudo con due uova, e riposta sul fornello, lavoratela di continuo col cucchiale finchè comincierà ad indurirsi. Allora levatela e lasciatela venire quasi tiepida, fatevi disciogliere due altre uova e tre gialli con qualche aroma. Bisuntate poscia una lastra, e con un cucchiale levate la pasta e formatene delle mezze lune alla lunghezza di un mignolo, ovvero fate tante nocciuole; spolverizzatele di zuccaro in granella e fatele cuocere a forno moderato (terzo grado). Tosto che saranno tinte di un bel colore e resistenti al tatto, ritiratele. Servitele in piramide su di un tovagliolo. — Si possono fare anche in altre forme, e vi si possono seminar sopra delle tregge di anice o di zuccaro a differenti colori.

§ 6. Cavolini alle mandorle toste
(Petits choux aux amandes pralinées).

Apparecchio: Un quintino e mezzo di latte ed altrettanto di acqua, 84 grammi di mandorle in granella, altrettanto di burro, 124 grammi di zuccaro, uno scrupolo di sale, tre uova e due gialli, un po' di raschiatura giallognola di arancio od altro aroma, e 140 a 165 grammi di farina.

Ponete il latte e l'acqua in una cazzeruola, e tosto che sarà in ebollizione, ritiratela. Unitevi la metà del burro, uno scrupolo di sale e mescolatevi poco a poco della bella farina stacciata, tanto che basti onde formare una pasta morbidetta; rimettetela al fuoco continuando a lavorarla con un mestoletto per cinque minuti circa. Indi cambiatela di cazzeruola ed unitevi 165 grammi di zuccaro con due uova, e tosto che questi saranno amalgamati nella pasta, aggiungetevi un altro uovo con due gialli ed il rimanente del burro coll'aroma, e lavoratela bene per altri cinque minuti, avvertendo che deve essere di un corpo piuttosto morbidetto. Adagiatene in bell'ordine su di una lastra bisunta tanti pezzetti di una forma rotonda e bombuta; copritene la superficie con 84 grammi di mandorle triturate e mescolate con un cucchiale da bocca di chiari d'uova e 42 grammi di zuccaro, facendoli poi cuocere a forno dolce (quarto grado). Quando si troveranno bene asciutti e coperti di un biondo colore, ritirateli.

§ 7. **Ciambelle all'inglese** (Cimbelettes à l'anglaise).

Apparecchio: 333 grammi di farina, 110 di burro (manipolato nell'inverno), due uova intere e quattro gialli, un bicchierino di rhum od acquavite, 110 grammi di zuccaro in polvere, uno scrupolo di sale e la raschiatura gialla di mezzo limone.

Collocate la farina sulla tavola in fontana; ponete nel mezzo le uova, il burro, il sale, l'acquavite, le 110 grammi di zuccaro e la raschiatura del limone. Cominciate ad amalgamare bene le materie umide nel mezzo della farina; indi riunite la farina stessa, e quando il tutto sarà ben unito, otterrete una pasta piuttosto molle, che sbatterete come si disse nel § 1 del cap. I. In seguito, spolverizzata leggermente la tavola di farina, fatevi rotolare la metà della pasta allo spessore di un dito; tagliate tanti pezzi lunghi un dito ed un quarto; riunite le estremità, dando loro la forma di un anello, collocandoli poi in bell'ordine su d'una lastra bisunta leggermente di burro. Proseguite nella stessa maniera coll'altra metà, formandone altrettante ciambelle anellari. Fatele cuocere a forno moderato, e quando si saranno colorite e ben asciutte, levatele dal forno, distaccatele dalla lastra, pennellate leggermente la superficie con del chiaro d'uovo sbattuto con qualche cucchiale d'acqua; di mano in mano fatela appoggiare sopra dello zuccaro fino disteso sopra un foglio di carta. Collocatele nuovamente nel forno, e tosto che saranno asciutte senza prendere il minimo colore, ritiratele. Si può anche spolverizzarle con dello zuccaro in granella prima di metterle nel forno.

Questa pasta è assai atta per il thè e per il caffè alla crema.

§ 8. **Zaletti** (Petits gâteaux de blé de Turquie).

Apparecchio: 84 grammi di farina bianca, 250 di gialla in polvere, 84 di mandorle dolci filettate, 165 di zuccaro in polvere, 225 di burro, tre gialli d'uova e la raschiatura della superficie di un po' di cedro o limone.

Fate la fontana sulla tavola colla farina bianca e gialla, ponete nel mezzo le uova, il burro (manipolato nel verno), lo zuccaro e la raschiatura. Amalgamate bene queste tre ultime materie, indi riunite la farina, e ridotta in un sol corpo, fatene tante pallottole grosse come un mezz'uovo, che porrete in bell'ordine su di una lastra bisunta leggermente di burro chiarificato. In seguito col palmo della mano schiacciatele leg-

germente, dando loro una forma tonda dello spessore di 4 millimetri circa. Mescolate leggermente le mandorle filettate con 28 grammi di zuccaro e la sesta parte d'un chiaro d'uovo, collocandole sulla superficie della pasta, spolverizzatele di zuccaro; indi fatele cuocere a forno moderato, ritirandole quando saranno coperte di un bel biondo. Si può dare altre forme a questa pasta, come anche si può sopprimere le mandorle, e come ancora può mettersi la pasta in piccole formette di 4 millimetri di bordo.

§ 9. **Cialde ordinarie** (Gaufres ordinaires).

Per far cuocere questa pasta si deve usare d'un ferro a cialde sulla forma di quello che si adopera per le ostie, salvo che questo deve aver delle incisioni d'ornato quadrate o rotonde di quattro millimetri circa di profondità.

Apparecchio: 275 grammi di bella farina, due quintini abbondanti di latte, 275 grammi di zuccaro in polvere, due cucchiai da bocca d'acqua di fiori d'arancio, sei uova e un po' di raschiatura giallognola di limone.

Ponete la farina in una terrina e formate la fontana secondo la regola; indi ponete nel mezzo le uova sbattute, lo zuccaro, l'acqua di fiori d'arancio, la raschiatura ed il latte. Poi con un mestoletto di legno tramenate il liquido, unendolo alla farina poco alla volta, in maniera di fare una pasta piuttosto molle, bene sbattuta e senza grumi, la quale deve scorrere liberamente dal cucchiale. Bisuntate leggermente con della cera vergine o del burro l'interno della cialdiera, fatela scaldare sulla fiamma viva del fornello, indi aprite la cialdiera e versatevi sopra due cucchiai di composizione. Comprimete un poco il ferro onde renderla più leggiera, e tosto che sia cotta da un lato, rivolgetela dall'altro. Per assicurarsi della cottura si apre un poco il ferro, e se la trovate colorita di un biondo-chiaro, allora colla punta di un coltello levatela e fatela rotolare su di un cannello onde darle la forma. Collocatele poi nella stufa a misura che le levate, onde renderle bene scroscianti.

§ 10. **Cialde alla parigina** (Gaufres à la parisienne).

Apparecchio: 110 grammi di zuccaro, due cucchiai da bocca di farina, due uova intere ed un giallo, un po' di raschiatura della superficie di limone, uno scrupolo di sale e

165 grammi di mandorle dolci, pelate ed affettate ben sottili, e 30 grammi di pistacchi.

Stemperate le uova collo zuccaro e la farina; indi unitevi la raschiatura, il sale e poscia le mandorle. In seguito untate leggermente due mezzane lastre con della cera vergine, e versatevi sopra la composizione metà per parte; poi con forchetta fate allargare le mandorle acciò siano ben divise in ogni luogo. Spolverizzatele di 28 grammi di pistacchi sbucciati e tagliati a filetti. Collocate una delle lastre a forno modederato (terzo grado), e dopo cinque minuti mettetevi l'altra. Tosto che la prima lastra sarà tinta di un bel color biondo-chiaro tanto sopra che sotto, traetela alla bocca del forno, avvertendo bene di curare il punto preciso della cottura, mentre se le cialde fossero non abbastanza cotte, non potranno prendere quella forma che loro vorrete dare, e al mangiarle s'attaccheranno ai denti; che se al contrario fossero cotte troppo, nel dare loro la forma si spezzerebbero. Tagliatele allora di 36 millimetri in quadratura, e fate piegare la parte bisunta sopra un cannello di 600 millimetri di lunghezza e di 72 millimetri di circonferenza, prendendo la forma mezza circolare. Intanto che eseguite questa operazione con sollecitudine, terrete pronta la seconda lastra per fare altrettanto. Le stesse cialde si preparano anche adoperando un cannello di 38 millimetri circa di circonferenza, formandone tanti cannelli uniti, i quali al momento di servirli si riempiranno con crema vergata (veggasi nella parte I, cap. XIV) aromatizzata alla cannella o vaniglia, coprendo le due estremità con pistacchi triturati o con belle fragole, se di esse è la stagione.

Sarà necessario però di tenerle per un tempo conveniente nella stufa, onde non perdano il crocante. Allestendole poi alla crema, si leveranno per tempo onde lasciarle raffreddare.

§ 11. **Cialde alla fiamminga** (Gaufres à la flamande).

Apparecchio: 334 grammi di farina, 28 di lievito di birra, due quintini di latte, la raschiatura giallognola di un limone, un pizzico di sale, 28 grammi di zuccaro, 84 di burro, cinque uova, due cucchiai da bocca di buona acquavite e mezzo quintino di crema vergata.

Ponete in una terrina la farina e fate la fontana, passate alla salvietta 28 grammi di lievito di birra con mezzo quintino d'acqua tiepida, ovvero ponetevi 56 grammi di buon lievito di pane; aggiungetevi lo zuccaro e la raschiatura; am-

mollate poco alla volta il composto con un po' di latte tiepido, riducendolo di una pasta un po' morbidetta, e dopo averla ben amalgamata senza grumi, collocatela in un luogo favorevole alla fermentazione, finchè si sarà duplicata. Allora vi unirete due uova e tre gialli con 56 grammi di burro appena fuso; vergate poi due uova a consistenza secondo la regola ed incorporate bene il tutto, unendovi anche mezzo quintino di crema vergata (veggasi nella parte I, cap. XIV); indi rimettetela a lievitare come sopra. Fate scaldare una cialdiera di forma quadrangolare, in seguito bisuntate con del burro chiarificato, e versate sopra un lato della cialdiera una cucchialata di composizione, avvertendo di prenderla leggermente sempre dalla stessa parte vicino all' orlo della terrina onde non rendere la pasta compatta. Tosto che sarà colorita da un lato, rivolgete la cialda dall'altro, indi levatela colla punta del coltello, ponendola su di un piatto e spolverizzatela di zuccaro aromatizzato (veggasi nel capitolo VIII). Continuando così a far cialde con prestezza finchè avete pasta.

Questa pasticceria, quando è servita bollente, è di un gusto prelibatissimo e si distingue assai dalle altre cialde.

Generalmente questo ferro è fatto a quadretti, per cui vi si può mettere frammezzo ai quadretti o della marmellata, o delle cerase confette.

§ 12. **Cialde in cornetti** (Gaufres d'office).

Apparecchio: 285 grammi di zuccaro, 365 di farina, 95 di burro, un uovo intero e tre gialli, due quintini d'acqua, un pochettino di cannella o vaniglia in polvere ed uno scrupolo di sale.

Ponete la farina e lo zuccaro stacciati in una terrina, fate la fontana; indi adagiatevi nel mezzo le uova, il burro appena fuso, l'aroma ed il sale, e con un cucchiale di legno fate stemperare il tutto poco alla volta coll'acqua, formando una pasta morbidetta che debba scorrere liberamente dal cucchiale, e dopo averla ben lavorata, adoperatela così. Fate scaldare una cialdiera di forma rotonda e formatene delle cialde come si disse delle cialde ordinarie, fatele piegare su di un fuso. dando loro la forma di un cornetto, e poscia seguite la stessa regola sopra descritta.

Questi cornetti si riempiono di crema vergata ed aromatizzata secondo la regola.

§ 13. **Africani** (Afriquains).

Fate la metà dell'apparecchio del biscotto di Savoja, ma senza troppo amalgamare i chiari sbattuti, indì con un cucchiale levate la pasta dalla terrina, adagiatela sopra dei fogli di carta in forma di piccole mezze uova; fatele cuocere a forno dolcissimo per una mezz'ora circa, e quando saranno coperti di un bel color biondo leggero e consistenti al tatto, ritiratele. Distaccatele dalla carta e colla punta del coltellino levate un poco della mollica interna. ammanierate il contorno, accompagnandola a due a due della stessa grossezza. Indi sciaquate sei cucchiai da bocca di spirito alla vaniglia od altro (vedi negli aromi) con un pochettino di zuccaro e sei cucchiai circa di acqua; inumidite leggermente due alla volta la parte d'onde avete levata la mollica e ponete in quest'istessa parte un cucchiale da bocca di crema pasticciera (vedi nella parte I, cap. XIV) o di marmellata, riunendole in un sol pezzo come un uovo intiero. In seguito fate cuocere della ghiaccia già cotta al cioccolatte o bianca (vedi nel cap. VIII); immergeteli in essa una ad una, e con due forchette levatele e ponetele sopra una larga inferriata in filo di ferro. Quando saranno fredde, pennellatele leggermente con della vernice vegetale (vedi nel cap. VIII), onde dar loro un bel lucido. Nel caso poi che inavvertentemente si fosse ritirata la ghiaccia un grado prima della sua perfetta cottura, si rimedierebbe a tale inconveniente col porre i pezzi nella stufa calda onde farli asciugare.

§ 14. **Mostazzini.**

Apparecchio: 334 grammi di zuccaro in polvere, 334 di farina, 20 di cannella in polvere, 14 di garofani, con mezza noce moscata pestati e passati al velo.

Fate la fontana colla farina sopra la tavola, collocate nel mezzo le droghe; indi versatevi un quintino scarso d'acqua poco alla volta, onde formare una pasta di un corpo morbida sì, ma un po' consistente. Spolverizzata leggermente la tavola di farina, spianatela col matterello allo spessore di due scudi e fatevi passare sopra un matterello lineato; tagliatene tante liste larghe un pollice; indi tagliatele in crociera, ovvero prendete un coppa-pasta di 50 millimetri circa di lunghezza e di forma crocevia e fatene tanti pezzi. Bisuntata leg-

germente con burro chiarificato una lastra, adagiatevi sopra i mostazzini, fateli cuocere a calor moderato, e tosto che saranno ben asciutti, ritirateli.

Questa pasta serve generalmente per diversi usi da cucina.

§ 15. **Marroni fini** (Marrons fins).

Apparecchio: 334 grammi di zuccaro in polvere, 334 di mandorle, 168 di farina, un pochettino di raschiatura giallognola di un limone e quattro o cinque chiari d'uova.

Ponete lo zuccaro colla farina sulla tavola in fontana; indi nel mezzo collocate le mandorle colla raschiatura del limone ed i chiari d'uova. Manipolate bene il tutto, formando una pasta un po' consistente. Tagliatela tre o quattro volte e riunite la pasta, spolverizzate la tavola di farina, fatevela rotolare a 120 millimetri circa di circonferenza; schiacciatela leggermente col palmo della mano onde renderla un po' piatta. In seguito, tagliatela col coltello a 4 millimetri di altezza, formandone tanti pezzi. Bisuntata leggermente una lastra con del burro chiarificato, e spolverizzata di farina, assettatevi sopra i pezzi in bell'ordine, fateli cuocere a forno dolce (quarto grado) e tosto che si saranno velati di un biondo chiaro, ritirateli.

§ 16. **Marroni ordinari** (Marrons ordinaires).

Apparecchio: 334 grammi di zuccaro, 334 di farina, 280 di mandorle, tre chiovi di garofano pestati e mezzo quintino circa d'acqua,

Operate nella stessa foggia dei precedenti, notando che si può dare ai pezzi quella forma che più aggrada. Questa pasticceria porta il nome volgarmente in Lombardia, di *ossa da morti*.

CAPITOLO QUARTO.

DELLA PASTICCERIA IN ISFOGLIATA

(*DE LA PÂTISSERIE EN FEUILLETÉE*).

§ 1. **Offelle alla marmellata** (Petits gâteaux à la marmelade).

Dopo aver appianata allo spessore di 4 millimetri circa la pasta sfogliata (vedi nella parte II, cap. I) con un coppa-pasta di 50 millimetri circa di diametro, levatene tanti rotondini.

In seguito, spolverizzati uno alla volta di farina, con un matterello (*rouleau*) in forma di un fuso, spianateli sottilmente, ben rotondati tutti nella stessa foggia. Indi ponetevi nel mezzo un cucchialetto da caffè di marmellata d'albicocche o di persico od altro; pennellate leggermente con dell'acqua una mezza estremità, rivolgetevi sopra l'altra estremità non pennellata, collocandoli poi di mano in mano in bell'ordine sopra una lastra di rame spessa. Poneteli subito a forno caldo lasciando aperto per un minuto le bocchette, e tosto che la sfogliata si troverà colorita di un bel biondo e ben asciutta, ritirateli, lasciateli raffreddare, indi spolverizzateli di zuccaro passato al velo.

Volendoli fare di mezza pasta, allora s'impiegherà la mezza sfogliata (veggasi nel cap. I, parte II). Quando saranno allestiti, pennellatene leggermente la superficie con un chiaro d'uovo sbattuto con due cucchiai da bocca d'acqua, appoggiando la pasta inumidita sopra della granella di zuccaro (vedi il cap. VIII) allargata sopra un foglio di carta, indi poneteli sulla lastra, proseguendo come sopra, senza spolverizzarli di zuccaro fino.

§ 2. **Offelle alla crema** (Petits gâteaux à la crême).

Esse si eseguiscono nella stessa maniera, adoperando della crema pasticciera fredda (vedi cap. XIV, parte I) invece della marmellata, e facendo loro una piccola incisione colla punta del coltellino alla superficie.

§ 3. **Offelle al marzapane** (Petits gâteaux au massepain).

Prendete 110 grammi di mandorle dolci pelate e ben asciutte, e pestatele nel mortajo con un uovo intero, riducendole come una pasta. Fatele disciogliere in una terrina con 165 grammi di zuccaro in polvere e quattro o cinque gialli d'uova; unitevi un pizzico di fiori d'arancio confttatie e triturati, ovvero della raschiatura giallognola di arancio o limone. Indi sbattete bene il composto per una mezz'ora, avvertendo che se esso riescisse alquanto consistente, vi unirete qualche tuorlo d'uovo di più. In seguito farete le offelle di mezza sfogliata come si disse nel § 1, impiegando una cucchialata da bocca di questa sbattuta invece della marmellata, e proseguendo nella stessa maniera.

§ 4. **Bastoncini forati** (Petits bâtons fourrés).

Dopo aver dato due riprese di più tanto alla sfogliata che alla mezza sfogliata (vedi amendue nella parte II, cap. I), spianatela allo spessore di 7 millimetri, fatene due liste lunghe 96 millimetri circa, e tagliatene poscia tanti pezzi quadrilunghi di 26 millimetri circa di larghezza e 96 di lunghezza. Indi, con un coppa-pasta rotondo di 16 millimetri di diametro, fatene tanti rotondini ben sottili, e pennellata leggermente la superficie dei pezzi, appoggiatevi sopra due o tre di questi rotondini in bell'ordine, e con un altro coppa-pasta di 9 millimetri di diametro incidete un piccol circolo nel mezzo del rotondino stesso. Pennellate poi leggermente con dei chiari d'uovo una lastra spessa, appoggiandovi sopra i bastoncini; i quali, se saranno di sfogliata, verranno lasciati quali sono, e se saranno di mezza sfogliata, vi adoprerete la granella di zuccaro, come si disse per le offelle del § 1. Fatele cuocere a forno moderato, e tosto che la pasta sarà di un bel colore e ben asciutta, la leverete dal forno; indi, con un pezzetto di legno tondo di 3 millimetri di diametro, appuntate i rotondini piccoli che si vedranno alzati. In questa maniera avrete due o tre fori, nei quali, dopo averli spolverizzati di zuccaro, se sono di sfogliata, introdurrete della gelatina di ribes o lamponi od albicocche, ecc., col mezzo di un cornetto di carta.

Con questa maniera di allestire la sfogliata, guernendola dopo cotta, essa resta più scrosciante e leggiera, ed è anche di bella apparenza.

Si può guernire il circuito della gelatina con delle fetterelle sottili di bei pistacchi verdi, ciò che darebbe l'apparenza di un fiore, o con dei granelli d'uva sultana, o con del cedro, o della pelle d'arancio confetta. o della gelatina di cotogni e simili altri generi tagliati in bella maniera, che si collocano poi in bell'ordine secondo il buon gusto del pasticciere.

Si può dare a questa pasta anche una forma più piccola.

§ 5. **Triangolini al grosso zuccaro ai quattro frutti**
(Petits triangles au gros sucre aux quatres fruits).

Spianata la pasta sfogliata allo spessore di 4 millimetri circa, tagliatene delle lastre di 198 millimetri di larghezza, indi fatene tanti triangoli di 70 millimetri di diametro, appoggiandovi sopra quattro rotondini come i precedenti, cioè uno nel mezzo ed uno per ciascun angolo; pennellateli leggermente

con dei chiari d'uova sbattuti con una presa di zuccaro; seminatevi poi sopra della grossa granella di zuccaro. In seguito collocateli su di una lastra, facendoli cuocere come i precedenti. Introdotto il foro nel rotondino, guernite uno di gelatina di lamponi, un altro di ribes, un altro di marmellata di agresto, e nel mezzo di albicocche.

§ 6. **Quadriglie al caramel** (Quadrilles au caramel),

Appianate col matterello la pasta, come si disse nel precedente paragrafo, e tagliatene tanti quadretti di 60 millimetri di diametro. Parimenti fate con un coppa-pasta rotondo di 15 millimetri di diametro altrettanti rotondini di pasta; e pennellati leggermente con dell' acqua, appoggiatene uno sulla metà precisa della superficie, formando sopra ciascuno una leggera incisione fatta con un altro coppa-pasta di 8 millimetri di diametro. In seguito, adagiateli regolarmente su di una lastra e fateli cuocere a forno moderato, e compita la loro cottura (che sarà quando saranno tinti d'un color biondo-chiaro e resistenti al tatto) li spolverizzerete bene di zuccaro in polvere, li introdurrete nuovamente nel forno, accendendo un fascetto di ramicelli di legna secca alla bocca del medesimo e lasciando aperta la bocchettina superiore. Questa fiamma opera col suo calore sopra la superficie della pasta che fa dileguare lo zuccaro, e tosto che avrà preso un bel lucente, ritirateli. Appuntate il rotondino di ognuno con un pezzetto di legno, onde formarvi un vano, e raffreddati, vi introdurrete un po' di gelatina di frutta o marmellata.

Si può ghiacciare alla fiamma in questa guisa anche con alcune altre paste.

§ 7. **Bouché alla regina** (Bouchées à la reine).

Dopo aver date tre riprese di più alla pasta sfogliata, spianatela col matterello; fatene una sfoglia spessa 6 millimetri circa, e con un coppa-pasta rotondo di 40 millimetri circa di diametro, fatene ventiquattro rotondini; poi con un altro coppa-pasta simile di 32 millimetri di diametro formate coi suddetti rotondini tanti anelli. In seguito riunite tutti i ritagli, e spianati in due riprese secondo la regola (vedi pasta sfogliata, parte II, cap. I), fatene altri ventiquattro rotondini come sopra. Pennellate leggermente il contorno della superficie di questi con un chiaro d'uovo sbattuto con due cucchiai d'acqua,

e collocatevi sopra gli anelli in bell'ordine. Terminata questa operazione, spolverizzate la superficie degli anelli con dello zuccaro in polvere; indi collocateli distanti tre dita gli uni dagli altri su di una lastra, facendoli cuocere a forno allegro (secondo grado). Quando essi saranno perfettamente cotti, si troveranno coloriti di un color rossastro lucido, ciò che produrrà un bellissimo effetto. Raffreddati che sieno, li guernirete o con della crema vergata e aromatizzata (vedi nella parte I, cap. XIV), o con qualunque sorta di marmellata (veggasi nelle confetture).

Invece di zuccherare la corona, si può stendervi sopra leggermente un po' di ghiaccia reale od un chiaro d'uovo sbattuto con 84 grammi di zuccaro e seminarvi sopra della grossa granella di zuccaro o di mandorle colorite, facendole cuocere a forno moderato (quarto grado). Si eseguiscono in simile maniera con altre forme, quadre, mezzo circolari, in crocevia, ecc.

§ 8. **Librettini** (Petits livrets).

Spianate la pasta sfogliata allo spessore di 3 millimetri, tagliatene tanti pezzi quadrangolari di 70 millimetri circa di altezza sopra 100 di lunghezza; indi, pennellato leggermente il di dentro di ogni pezzo, piegate la pasta dandole la forma di un libro leggermente chiuso, ed appoggiandovi sopra nel mezzo un piccol anello di 20 millimetri circa di circonferenza. Pennellatene la superficie con dei chiari d'uovo sbattuti con un cucchiale da bocca d'acqua, e spolverizzatela di granella grossa di zuccaro; poi disponeteli su di una lastra, facendoli cuocere a forno moderato, e quando avran preso un bel colore e che la pasta sia perfettamente asciutta, ritiratela, fate un piccol vano nel mezzo dell'anello, nel quale introdurrete della gelatina di lamponi o altro.

§ 9. **Ventagli** (Éventails).

Fate 339 grammi di pasta da timballo alla milanese ed altrettanto di sfogliata (veggansi amendue nella parte II, capitolo I).

Appianate col matterello la sfogliata allo spessore d'uno scudo, e parimenti appianate la pasta da timballo nella medesima foggia, appoggiandola poscia sulla sfogliata; ripiegatele amendue assieme come un portafoglio: indi stendetela

allo spessore di 12 millimetri circa da un lato, diminuendola di 8 millimetri all'altro lato. Tagliate una fascia larga 84 millimetri circa; indi formatene tanti pezzi lunghi 84 millimetri e larghi 16 all'estremità più spessa, diminuendola di 4 millimetri coll'altra estremità. Appoggiateli sopra la lastra dalla parte tagliata, distanti quattro dita gli uni dagli altri; indi introduceteli a forno moderato (terzo grado). Essi cuocendo si apriranno e daranno l'illusione d'un ventaglio. Tosto che saranno coperti di un bel color biondo, ritirateli dal forno e spolverizzateli di zuccaro sopraffino.

Potete nella stessa foggia servirvi della sola pasta sfogliata, e dopo averla cotta, spolverizzatela di zuccaro; indi involgete un po' di gelatina di lamponi, od altri frutti (vedi nelle confetture) in un cornetto di carta e formate dei filettini di gelatina lungo le pieghe del ventaglio.

§ 10. Cannellotti alla crema vergata
(Cannelons à la crème fouettée).

Dopo aver dato tre riprese di più alla pasta sfogliata, appianatela col matterello sottilmente, dandole 170 millimetri di larghezza; indi tagliatene diciotto liste lunghe 170 millimetri e di 10 di larghezza. Prendete diciotto piccole colonnette di faggio o di canna di 110 millimetri di lunghezza e di 16 millimetri di diametro, diminuendole di 4 millimetri da una estremità all'altra, acciocchè l'estremità più piccola lasci facilmente la pasta quando è cotta. Indi bisuntatele di burro, e pennellata leggermente con un pochettino d'acqua una lista, appoggiatene l'estremità sulla punta della parte meno grossa di una colonnetta; fate poi girare la colonnetta stessa, appoggiandovi sopra la pasta in modo di ammanierarla come una vite. Date a ciascuno 96 millimetri circa di lunghezza, e ponetela sopra una lastra. Quando tutte le colonnette saranno guernite di pasta e poste in bell'ordine su di una lastra distanti 40 millimetri circa le une dalle altre, pennellatele leggermente con dell'uovo sbattuto; indi fatele cuocere a forno allegro (secondo grado) e coperto di un bel colore e ben asciutte, ritiratele, e di mano in mano levatene la colonna e ponete i cannellotti sopra un'altra lastra a raffreddarsi. Al punto di servirli li riempirete con della crema vergata (vedi nella parte I, cap. XIV), coprendo le estremità con pistacchi verdi pelati e triturati o con alcune belle fragole alla loro stagione.

§ 11. **Cannellotti al zabajone**
(Cannelons au sambajon, ou crême au vin).

Si eseguiscono nella stessa maniera, salvo che invece della crema vergata li riempirete di zabajone freddo (vedi parte I, cap. XIV) e non vi metterete nè pistacchi, nè fragole.

§ 12. **Cannellotti alle marmellate** (Cannelons aux marmelades).

Farete i cannellotti come sopra, salvo che adopererete delle colonnette della grossezza d'un dito mignolo, e le riempirete poscia con gelatina di frutta o qualunque sorta di marmellate.

Si fanno cuocere anche alla granella. Allora prima di porle sulla lastra li pennellerete con un chiaro d'uovo sbattuto con due cucchiai d'acqua, e rivolti leggermente nella granella, li adagierete poi sulla lastra. Per questo intento potete anche servirvi della mezza sfogliata (veggasi al § 8, cap. I).

Notisi che si può ammanire ogni sorta di pasticceria in isfogliata, adoperando delle forme in latta, a stelle, a cuori, a fiori, ecc., ghiacciandole alla fiamma od alla ghiaccia reale, o allo zuccaro in polvere, od alla granella, ecc., osservando sempre le stesse regole qui sopra descritte.

CAPITOLO QUINTO.

DELLE TORTE, PASTICCINI E PASTE FROLLE.
(DES TOURTES, PETITS-PATÉ ET PATE FROLLES).

§ 1. **Torta forata alla sfogliata** (Tourte fourrée feuilletée).

Dopo aver fatto 500 grammi di sfogliata da sei riprese, prendetene due terzi e spianatela abbastanza grande onde poterla tagliare rotonda di 260 millimetri di diametro. In seguito riunite i ritagli coll'altra pasta e fatene un'altra sfoglia rotonda di pasta di 4 millimetri meno di diametro dell'altro. Appoggiate quest'ultima su di una lastra spessa e stendetevi sopra tre cucchiai di marmellata di frutta ad un dito distante dal bordo; pennellate leggermente il bordo stesso di un uovo sbattuto con un cucchiale d'acqua; indi appoggiatevi sopra l'altra sfoglia. Fate sulla superficie un' incisione colla punta di un coltello a vostra fantasia, e cuocetela a forno caldo. Tosto che sarà tinta di un bel color biondo, ritiratela vicino

alla bocca del forno, coprendola con un foglio di carta onde compirne bene la cottura interna. In seguito ritiratela del tutto e spolverizzatela di zuccaro.

Si può supplire alla marmellata colla sbattuta al marzapane, come si disse al § 2, cap. II).

La si allestisce anche in questa guisa. Dopo aver messo la marmellata sul rotondo, appoggiatevi sopra sei liste di pasta della lunghezza di 14 millimetri ad una stessa distanza le une dalle altre e pennellatele leggermente adagiandovi sopra altre sei liste simili in crocevia; indi tagliate una lista larga 24 millimetri circa, e lunga come la circonferenza della torta: pennellate la superficie del bordo e fatevi saldare sopra la lista, in modo che le due estremità trovinsi bene unite. Proseguite il resto come sopra.

§ 2. **Torta al marzapane all'italiana** (Tourte au massepain à l'italienne).

Fate della pasta da marzapane come si disse nel cap. II, § 2, e versatela in una tortiera fatta a campana, bisunta leggermente con burro chiarificato, e bene spolverizzata di zuccaro in polvere; indi cuocetela colla stessa regola. Servitela o semplicemente spolverizzata di zuccaro in polvere, o spartita in due rotondi spruzzandola con qualche goccia di rosolio, e spalmandovi sopra ad uno dei pezzi della crema pasticciera, o marmellata dello spessore di uno scudo; indi, rimessa nella sua primiera forma, ghiacciatela con ghiaccia reale (vedi nel cap. VIII), lasciatela asciugare, poi servitela. Potete anche decorarla al di sopra colla stessa ghiaccia a diversi colori messa in cornetti di carta, facendovi quell'ornamento che più vi aggrada.

§ 3. **Torta di biscotto di Savoja** (Tourte de biscuit de Savoie).

Questa torta si fa nella stessa guisa della precedente, salvo che adopererete della pasta da biscotto di Savoja (vedi capitolo II, § 1), invece di quella da marzapane, facendola poi cuocere a forno dolce (quarto grado).

§ 4. **Torta di pasta frolla** (Tourte de pâte frolle).

Apparecchio: 336 grammi di bella farina, 252 di burro, 140 di zuccaro, la raschiatura giallognola di mezzo limone e due gialli d'uova.

Collocate la farina in fontana sulla tavola, mettendovi nel mezzo il burro (manipolato nel verno), i gialli d'uova, lo zuccaro e la raschiatura. Manipolate bene il tutto, riducendolo in un sol corpo. Indi stendete due terzi di pasta col matterello allo spessore di uno scudo, e burrate con una mezza noce di burro una mezzana tortiera, bassa di orlo: appoggiatevi, colla punta delle dita, la pasta, e sopprimendo quella che sopravanza dall'orlo stesso. Indi stendetevi sopra della marmellata di albicocche o di altra qualità allo spessore di due scudi a due dita meno dell'estremità. In seguito riunite la pasta ed appianatela, tagliandone una lista larga 16 millimetri e lunga la circonferenza della torta. Pennellate la parte prima di marmellata con dell'uovo sbattuto e fatevi appoggiare sopra la lista, facendovi unire bene le due estremità. Poi, con un coppa-pasta in latta a cuori, a stelle, ecc., fatene diversi pezzi di pasta, cui appoggierete distesi in bella foggia nel centro della torta. Pennellate coll'uovo sbattuto la superficie della torta e fatela cuocere a forno moderato (terzo grado). Tosto che sarà colorita di un bel biondo levatela dal forno e lasciatela raffreddare. In seguito toglietela dalla tortiera spolverizzandone la superficie con zuccaro polverizzato.

§ 5. **Torta all'inglese** (Tourte à l'anglaise).

Fate della crema pasticciera ai fiori d'arancio (vedi parte I, cap. XIV), mescetevi un pezzetto di cedro tagliato a dadini con 25 grammi di midolla fusa ed un quarto di quintino di vino di Marsala, lasciandola raffreddare. Intanto fate della pasta mezza sfogliata, spianatela sottilmente, adagiatevi un rotondo di 140 millimetri circa di diametro, pennellate coll'uovo sbattuto il contorno della superficie, adagiate sopra questo una lista di 25 millimetri di diametro, e stendetevi nel mezzo allo spessore di un dito la suddetta crema. Fate un altro rotondo di 8 millimetri di più di larghezza, pennellate la superficie della lista ed appoggiatevi sopra il secondo rotondo di pasta, formandovi sopra qualche fiore coi ritagli della pasta. Pennellate poi tutta la superficie coll'uovo sbattuto, fatelo cuocere a forno piuttosto caldetto, e servitela spolverizzata di zuccaro.

§ 6. Focaccia di mela alla tedesca
(*ted.* Apfel-Strudeln. Gâteau allemand).

Apparecchio; 334 grammi di farina, una noce di burro, un pizzico di sale in polvere, dieci mele, 84 grammi di uva sultana o zibibbo, 30 grammi di cedro confetto, la raschiatura di limone, 165 grammi di zuccaro in polvere ed un po' di acqua.

Ponete la farina stacciata in fontana sulla tavola col sale ed il burro appena dileguato; versatevi poco per volta dell'acqua appena tiepida, amalgamando bene la farina coll'acqua in maniera da formare una pasta morbidetta che non si appicchi alla tavola; indi spolverizzata con un po' di farina una salvietta, adagiatevi la pasta e copritela; poi collocatela in un luogo moderatamente tiepido a riposare per una mezz'ora. Intanto tagliate le mele a quarti, sbucciatele e toglietene i semi interni e poi tagliatele a fetterelle sottili; parimenti affettate il cedro e mondate l'uva sultana. In seguito, messa una tovaglia distesa sopra la tavola e spolverizzata di farina, appoggiatevi sopra la pasta, allungandola sul lungo della tovaglia alla medesima grossezza; indi colla punta delle dita fatela allargare poco per volta, con avvertenza di non romperla finchè si troverà sottilissima. Seminatevi sopra la frutta colla raschiatura di limone, spolverizzandola poscia con 85 grammi di zuccaro. Indi alzate le estremità di un lato della tovaglia e fate rotolare la pasta sopra la frutta, in modo che abbia la forma di un salame. In seguito spalmata una tegghia con 165 grammi di burro, fatevi entrare l'estremità della pasta facendola girare nell'interno della tegghia stessa in forma di voluta, e fatte dileguare altri 54 grammi di burro, pennellatene l'estremità della pasta stessa e cuocetela a forno allegro (secondo grado). Tosto che sarà coperta di un bel biondo, ritiratela. Servitela bene spolverizzata di zuccaro, calda o fredda, come più vi aggrada. Alle mele si possono sostituire altre frutta, come pesche, albicocche, pere, uva moscatella, fragole, ecc.

§ 7. Pasticcini alla siviglié (Petits pâtes à la sivillié).

Prendete ventiquattro piccole forme cannellate da pasticcini bisunte di burro; mettetevi della pasta fina da timballo (vedi parte II, cap. I) appianata allo spessore di un pezzo da cinque centesimi, togliete la pasta che eccede dal bordo e

riempitele colla seguente crema. Dopo aver forbiti, lavati e bislessati 334 grammi di spinacci freschi, comprimeteli colle mani, facendoli passare per lo staccio; in seguito poneteli in una piccola cazzeruola a soffriggere con 54 grammi di burro, rivolgendoli di tratto in tratto sopra un lento fuoco acciò si asciughino perfettamente della loro umidità; mescolatevi poscia due quintini di crema pasticciera (vedi parte I, cap. XIV) alla cannella o vaniglia con due amaretti polverizzati, 54 grammi di zuccaro e mezzo quintino di crema doppia (panera) ed uno scrupolo di sale. Tramenate il tutto per cinque minuti sul fuoco e lasciatelo raffreddare. Riempitene in seguito i pasticcini, seminate sulla loro superficie della grossa granella di mandorle mescolata con 28 grammi di zuccaro polverizzato e l'ottava parte di un bianco d'uovo. Fateli cuocere a fuoco moderato (terzo grado), e tosto che saranno tinti di un bel biondo, ritirateli e lasciateli raffreddare. Indi, toglieteli dalle forme e serviteli in piramide su di un piatto con salvietta.

§ 8. **Pasticcini alle marmellate** (Petits pâtes aux marmelades).

Spianate della pasta frolla come si disse nel paragrafo 4, allo spessore di uno scudo, mettetela nelle formette come al paragrafo precedente, riempitele con della marmellata di pesche o di albicocche, ovvero mescolate 750 grammi di cerase ben mature senza ghiandolino o delle fragole ananas con 80 grammi di zuccaro e la raschiatura giallognola di un limone, riempiendo i pasticcini con uno di questi frutti crudi. Fate in seguito diverse liste di pasta larghe un dito mignolo, appoggiandone due pezzetti in croce su ogni pasticcino. Fateli cuocere come i precedenti, spolverizzate la loro superficie con zuccaro in polvere e serviteli ammanierati su d'una salvietta.

Si fanno anche simili pasticcini, adoperando della mezza sfogliata (veggasi la parte II, cap. I) invece della pasta frolla. Pennellate il di sopra con tre cucchiai d'acqua sbattuta con un chiaro d'uovo, indi seminatevi sopra della grossa granella di zuccaro bianco o rosa.

§ 9. **Pasticcini alla russa** (Petits pâtes à la russe).

Mettete in ventiquattro formette da pasticcini, come sopra, della pasta frolla, la quale dovrà essere tenuta più magra in burro, cioè 128 grammi meno della dose descritta (vedi il

§ 4); indi fateli cuocere a forno moderato (terzo grado), e tinti di un bel biondo-chiaro, ritirateli, lasciandoli raffreddare. In seguito vergate due bianchi d' uova a consistenza, secondo la regola, e amalgamatevi leggermente 135 grammi di zuccaro in polvere. Togliete la pasta frolla dalle formette, appoggiate sopra ciascuno due amarasche (marenne) macerate nello spirito di vino e senza ghiandolino, e coprite ciascun pezzo con un cucchiale da bocca di detto chiaro d'uova. seminandovi poi sopra un pochettino di bei pistacchi verdi triturati grossolanamente e altrettanto di granella rossa di zuccaro. Collocateli in un forno a calor lento (quinto grado), e tosto che saranno ben asciutti, ritirateli.

§ 10. **Pasticcini alla crema ed al cioccolatte**
(Petits pâtes à la crême et au chocolat).

Si ammaniscono nella stessa guisa dei pasticcini alla *siviglié*, impiegando una delle creme pasticciere (vedi nella parte I, cap. XIV) invece del suddetto ripieno.

Volendoli fare al cioccolatte, triturate ben fine 80 grammi di mandorle dolci, indi grattuggiate 165 grammi di cioccolatte alla vaniglia. Mescolate assieme ambe le materie e riempitene ogni pasticcino, collocando sopra ciascuno una nocciuola di burro fresco. Fateli cuocere come i precedenti in forno a calor dolce (quarto grado).

§ 11. **Pasticcini all'inglese o Miss-Piës** (Petits pâtes à l'anglaise).

Questi pasticcini sono usati dagli Inglesi per le feste natalizie, come da noi il panettone.

Apparecchio: 165 grammi di bella grassa di arnione di bue, 165 grammi di lingua allo scarlatto cotta (veggasi la parte I, cap. III, § 11) 225 grammi di mele appiole pelate, 90 d' uva sultana forbita e 165 di uva di Malaga, senza i semi, lavata e ben asciutta.

Dopo aver ben forbita la grassa di rognone di bue e la lingua, ponetele sulla tavola assieme alle mele ed alle uve. Triturate il tutto ben fino e mettetelo in una terrina con 84 grammi di zuccaro in polvere, uno scrupolo di macis, altrettanto di cannella e la metà di noce moscata e di chiovi di garofano, il tutto polverizzato e passato al velo; unitevi tre uova ed una mezzza bottiglia di buon cognac, che la lascierete per otto giorni ben coperta a macerare. Mescete il tutto

in un sol corpo, con che otterrete una specie di pasta. Fatta la metà della dose della mezza sfogliata (vedi parte II, cap. I), appianatela allo spessore di uno scudo, indi bisuntate leggermente con burro chiarificato diciotto formette di pasticcini, collocatevela come sopra, poi riempitele con questo farsime. Seminatevi sopra un pezzetto di cedro confetto tagliato a dadini e fateli cuocere coperti da una carta a fuoco moderato, servendoli bollenti.

§ 12. **Pasticcini alle nocciuole** (Petits pâtes aux noisettes).

Allestite le formette colla pasta frolla come sopra, ponendovi un cucchiale da bocca del seguente ripieno. Pestate 84 grammi di nocciuole di già forbile con un chiaro d'uova, riducendole come una pasta, indi ponetele in una terrina con 165 grammi di zuccaro, un quintino di Malaga e due chiari d'uova; lavoratela con uno spatolino per dieci minuti. Fate poi cuocere i pasticcini a calor dolce (quarto grado) e quando saranno asciutti ed abbionditi, ritirateli.

§ 13. **Offelle di sant'Affra alla bresciana**
(Petits gateaux de st. Affre à la bressane).

Apparecchio: 334 grammi di burro, 84 di pane grattuggiato, 165 di zuccaro in polvere, 23 di cannella regina, quattro tuorli d'uova e due intere, uno scrupolo di sale ed un cucchiale da bocca d'acqua tiepida.

Fate appena fondere il burro, indi versatelo in una terrina; amalgamatelo bene col pane grattuggiato, la cannella ed il sale; poi mettetevi due uova con un pugno di zuccaro, continuando a mescolare ed aggiungervi di tratto in tratto il restante delle uova e dello zuccaro coll'acqua tiepida. Con ciò otterrete una pasta morbidetta alquanto. Poi, appianata della pasta frolla col matterello allo spessore di un centesimo, come si disse nel § 4, fatene tanti pezzi di 60 millimetri di lunghezza e 40 di larghezza in forma di rombo. Ponete sulla metà di un pezzo due cucchiai da bocca di detto composto; pennelatene il bordo con dell'uovo sbattuto, coprendolo con un altro pezzo; comprimete leggermente il bordo colle estremità delle dita onde farlo unire; tagliate due listoline larghe 5 millimetri e lunghe ciascuna la metà della circonferenza del pezzo; dorate la superficie del bordo coll'uovo ed adagiatele sopra in maniera che le due estremità di ciascuna si trovino in croce. Collocatele su di una lastra

spessa bisunta leggermente di burro, e fatela cuocere a forno moderato (terzo grado), e tosto che saranno coperti di un bel color biondo, ritiratele e servitele spolverizzate di zuccaro in polvere passato al velo.

§ 14. **Paste frolle**. (Pâtes frolles).

La dose di questa pasta è simile a quella indicata per la torta, descritta nel § 4. Dopo averla ben manipolata, fate intiepidire l'estremità d'una siringa guernita di una stella di 7 millimetri di diametro. Fatela sortire da essa, con che otterrete una specie di cordone di pasta, cui taglierete in tanti pezzetti lunghi 70 millimetri, e li porrete su di una lastra bisuntata leggermente di burro in forma di S o di un anello. Pennellateli leggermente coll'uovo sbattuto, e fateli cuocere a forno moderato, e tinti che sieno di un bel biondo, ritirateli e lasciateli raffreddare. In seguito fate intiepidire un momento il di sotto della lastra e distaccateli.

Volendoli allestire alla granella, allora prima di metterle sulla lastra, ne dorerete la superficie con tre cucchiai da bocca d'acqua sbattuta con un mezzo chiaro d'uovo ed una presa di zuccaro in polvere, appoggiandoli leggermente sopra della grossa granella di zuccaro, indi sulla lastra.

CAPITOLO SESTO.

DELLE MERINGHE (*DES MERINGUES*).

§ 1. **Meringhe all'italiana** (Meringues à l'italienne).

Apparecchio: 334 grammi di zuccaro in pane, quattro chiari d'uova, un quintino d'acqua e qualche essenza aromatica.

Ponete lo zuccaro a piccoli pezzi in una cazzeruola da credenza (*poêlon d'office*) con un quintino d'acqua; collocatela sul fuoco, e tosto che sarà in ebollizione, lo schiumerete bene, facendolo cuocere alla palla asciutta (vedi zuccaro al quarto grado). Quando sarà vicino alla sua compiuta cottura, vergate i chiari d'uova ben consistenti secondo la regola, indi ritirate sull'istante lo zuccaro dal fuoco, fatelo fregare leggermente contro le pareti della cazzeruola per un minuto con uno spatolino; versatelo poi adagio adagio sopra i chiari d'uova, tramenandoli nello stesso tempo con sollecitudine, uni-

tevi una goccia di quell'estratto che meglio credete, per esempio, alla menta, alla vaniglia, al bergamotto, al cedro, ecc. Continuate a lavorarlo finchè sia divenuto tiepido; con che otterrete una pasta candida, liscia e brillante. In seguito con un cucchiale da bocca levatene tante cucchialate, che porrete in bell'ordine sopra dei fogli di carta in forma di un uovo di piccione. Terminata questa operazione, collocate le meringhe sopra un'asse dello spessore di tre dita, e introducetele nel forno a calor perduto (sesto grado), onde conservino la loro candidezza; e dopo una mezz'ora osservate se saranno ferme al tatto. Allora le ritirerete e le congiungerete due per due onde abbiano la forma di un bell'uovo. Conservatele poi nella stufa finchè venga il momento di servirle.

Questa pasticceria si colorisce a diversi colori, aggiungendo qualche goccia di colori vegetali (Vedi nelle confetture).

§ 2. **Meringhe ai pistacchi** (Meringues aux pistaches).

Si eseguiscono nella stessa foggia dei precedenti, salvo che taglierete a piccoli filetti dei bei pistacchi verdi e mondi dalla buccia, appuntandoli in bell'ordine sopra ogni meringa.

§ 3. **Meringhe alla ginevrina secche** (Meringues à la genévrine sêches).

Apparecchio: 160 grammi di zuccaro in polvere, cinque chiari d'uova e 7 grammi di zuccaro aromatizzato asciutto.

Vergate a neve consistente i chiari d'uova senza però lasciarli grumire; indi mescetevi leggermente lo zuccaro passato allo staccio. Con un cucchiale da bocca levate la pasta e ponetela su dei fogli di carta distanti due dita gli uni dagli altri e in forma di un mezzo uovo; indi spolverizzateli con dello zuccaro fino, e tosto che questo si sarà fuso, vi seminerete sopra un po' di zuccaro in granella. Prendete le due estremità della carta e soffiate via lo zuccaro che si trova sulla carta. Collocatele poi sopra un'asse dello spessore di due dita circa; introducetela in forno lento (quinto grado), e dopo una mezz'ora avranno preso un bel biondo-chiaro. Quando siano abbastanza resistenti al tatto, le ritirerete e le attaccherete due a due, dando loro la figura di un uovo. Collocateli di mano in mano sopra un foglio di carta, mettendole in stufa calda, ad asciugarsi bene.

Questa qualità di meringa dee essere bene asciutta, e nel mangiarla dee ridursi in sabbia.

§ 4. Meringhe alla ginevrina umide
(Meringues à la ginévrine humides).

Allestite le meringhe come le precedenti, senza nessun aroma; dopo quindici o venti minuti che sono nel forno, se hanno abbastanza crosta, ritiratele, e con un cucchialino levate leggermente parte della mollica interna, collocando ciascuna sopra un altro foglio di carta. Rimettetele nel forno a farle ben asciugare; indi ritiratele e lasciatele raffreddare. Al punto del servizio, si farsiscano con crema vergata (veggasi nella parte I, cap. XIV), o con marmellate, o con crema gelata (sorbetto). Servansi in piramide appena farsite.

Lo scrosciante della meringa e la morbidezza interna di un'altra materia la rendono assai delicata al palato.

CAPITOLO SETTIMO.

DELLE PASTICCERIE SCROSCIANTI (*DES PATISSERIES CROQUANTES*).

§ 1. Torroncini al forno (Petits tourons au four).

Apparecchio: Dodici chiari d'uova, 334 grammi di zuccaro in polvere, 390 grammi di mandorle dolci filettate, e un pochettino di raschiatura di limone od altro aroma.

Ponete i chiari e lo zuccaro in una cazzeruola di credenza, appoggiatela nel bagno-maria (veggasi nella parte I, cap. II) e con una spatola continuate a tramenarla fortemente finchè siano divenute consistenti. Allora levate la cazzeruola dal fuoco, unitevi le mandorle filettate sottilmente e l'aroma, amalgamate bene il tutto, indi formatene delle S o dei piccoli bastoncini quadri o degli anelli, appoggiandoli in bell'ordine su di una lastra bisunta leggermente di burro e spolverizzata di farina. Fateli cuocere a forno lento (quinto grado), e tosto che li vedrete tinti di un bel biondo-chiaro e ben asciutti, ritirateli.

§ 2. Amaretti di mandorle dolci (Macarons aux amandes douces).

Pestate o meglio macinate con qualche chiaro d'uova 243 grammi di mandorle dolci con 112 grammi di amare state sbucciate e messe nella stufa per due ore ad asciugarsi perfettamente. Ridotto il composto come una pasta, la porrete in una catinella da credenza, mescolandola con un chi-

logrammo di zuccaro passato da uno staccio non troppo fino. Amalgamate e sbattete bene tutto l'impasto, aggiungendovi di tempo in tempo dei chiari d'uova finchè avrete ottenuta una pasta morbida sì, ma in modo che mettendoli sulla lastra non abbiano ad allargarsi. Pennellate leggermente quattro o cinque lastre, con burro chiarificato, indi spolverizzatele di farina; collocatevi sopra in bell'ordine tante pallottole di pasta grosse come una castagna. In seguito fatele cuocere per ventiquattro minuti circa a fuoco lento (quinto grado), tenendo ben chiuso il forno. Quando poi hanno preso un bel colore biondo, ritiratele, e fredde che siano, distaccatele. Prima di metterle sulla lastra potete anche appoggiarne la superficie sopra grossa granella di zuccaro.

In questa e simili qualità di pasta è da osservarsi attentamente: 1.° Che nei chiari d'uova non vi sia una minima parte di giallo; 2.° che le mandorle e lo zuccaro e gli utensili con cui si lavorano, siano perfettamente asciutti; 3.° finalmente che non aprasi il forno se non decorsi dodici minuti da che sieno stati infornati, ritirandoli poi quando saranno perfettamente asciutti.

§ 3. **Amaretti di mandorle amare** (Macarons amèrs).

Apparecchio: 334 grammi di mandorle amare, un chilogrammo di zuccaro ed alcuni chiari d'uova.

Pestate o macinate le mandorle, proseguendo l'operazione come i precedenti.

§ 4. **Amaretti di nocciuole** (Petits macarons de noisettes).

Prendete 362 grammi di nocciuole senza guscio, mettetene la metà in una catinella da credenza, appoggiandola su di un lento fuoco e tramenandole con una spatola. Tosto che le nocciuole comincieranno a colorirsi e che la loro pellicola comincierà a distaccarsi, ritiratele e fregatele in maniera di togliervi la loro pellicola. Istessamente farete coll'altra metà lasciandole raffreddare. Pestatele nel mortajo con qualche chiaro d'uova, onde non faccian olio, e quando saranno ridotte come una pasta ben fina, ponetele in una catinella con 334 grammi di zuccaro in polvere, mescolatele con un qualche chiaro d'uova per otto minuti, unitevi altre 665 grammi di zuccaro in polvere ben lavorato per un quarto d'ora con cinque chiari d'uova, e ridotti in un sol corpo, fate in maniera che la pa-

sta sia morbida come si è detto degli amaretti di mandorle dolci. Se per caso riescisse troppo morbida, vi unirete un po' di zuccaro; se troppo dura, qualche chiaro d'uova di più. Formatene tante pallottoline grosse come una cece, adagiatele distanti un mignolo l'una dall'altra sopra lastre bisunte ed infarinate come sopra. Al punto di metterle nel forno, pennellate leggermente la loro superficie con dell'acqua onde renderle di un bel lucido. Fatele cuocere a forno lentissimo per quindici minuti circa, osservando la stessa regola come sopra.

§ 5. Piccoli biscottini o croquis alla vaniglia

(Croquettes à la vanille).

Apparecchio: Sette chiari d'uova, 280 grammi di bella farina stacciata, 360 grammi di zuccaro in polvere e mezza bacchetta di vaniglia pestata con 28 grammi di zuccaro passato allo staccio.

Fate scaldare due lastre spesse; con un pezzo di cera vergine, untatele leggermente e lasciatele raffreddare. Intanto vergate i chiari d'uova in catinella di credenza finchè siano ridotti ben consistenti, senza però lasciarli granire; indi mescetevi lo zuccaro passato allo staccio, e poscia la farina colla vaniglia; amalgamate bene il tutto onde formarne un sol corpo. In seguito riempite un cornetto di carta colla metà del composto, incartocciatelo e tagliatene l'estremità, poi formatene tanti piccolissimi biscottini lunghi 12 millimetri circa e larghi 3 millimetri in via retta, distanti 6 millimetri l'uno dall'altro, proseguendo nella stessa maniera anche coll'altra metà del composto. Poneteli per dodici minuti nella stufa onde si asciughi la loro superficie e non facciano troppa sortita nella loro cottura. Fateli quindi cuocere a forno moderato, lasciando aperto per tre minuti la bocchetta superiore del forno. Tosto che saranno coperti di un bel biondo, ritirateli e colla costa di un coltello distaccateli.

Questi croquis quando siano ben compiti, sono coperti alla superficie di un bel lucido, che li rende assai appariscenti.

§ 6. Piccoli biscottini o croquis al garofano o cannella

(Croquettes aux clous de girofles et à la cannelle).

Si fanno nella stessa guisa dei precedenti, salvo che invece d'impiegare la vaniglia, adopererete dieci chiovi di garofano, ovvero due prese di cannella regina finissima.

§ 7. Piccoli soffiati o spumiglie al cioccolatte, alla rosa, alla menta, al rhum, alla vaniglia ed ai coriandoli (Petits soufflés au chocolat, à la rose, à la menthe, au rhum, à la vanille et aux coriandes).

Tutti questi piccoli soffiati sono fatti colla stessa composizione. Solo l'aroma ne costituisce la differenza.

Al cioccolatte.

Grattuggiate 84 grammi di cioccolatte e ponetelo alla bocca del forno a farlo liquefare. Intanto preparate una ghiaccia con 140 grammi di zuccaro ed un chiaro d'uovo scarso. Lavoratela per dieci minuti, indi unitevi il cioccolatte diluito ed amalgamatevelo, formando un sol corpo, con avvertenza che, se questa pasta fosse troppo consistente, vi aggiungerete qualche po' di chiaro d'uova, in modo di darle quella morbidezza che sia appena sufficiente onde poterla rotolare sotto il palmo della mano. Indi formatene tante uova da pernice, e pennellatene leggermente la superficie con un po' d'acqua; fateli poi appoggiare leggermente sopra della grossa granella di zuccaro bianco, collocandoli poi su di una lastra bisunta leggermente con burro chiarificato e spolverizzata di farina. Poneteli in forno a calor perduto (sesto grado) per venti minuti circa senza aprirlo, e tosto che saranno ben asciutti, ritirateli.

Potete anche fare tante piccole cassettine di carta rotonde di 15 millimetri circa di diametro e di 8 millimetri di altezza, mettendo in esse un cucchiale da bocca di composto mollificato con un mezzo chiaro d'uovo di più, ed appoggiandovi leggermente sulla superficie un dito ammollato nell'acqua, acciò il soffiato prenda un bel lucido. Vi si semina sopra, se si vuole, della granella di zuccaro colorito o della nompariglia.

Alla rosa.

Lavorate in una terrina con una spatola 205 grammi di zuccaro con un chiaro d'uovo (25 grammi circa) per dieci minuti; indi aggiungetevi tre goccie di rosso vegetale onde tingerlo di un bel rosa, con qualche lacrima di estratto di rosa, e terminate l'operazione come sopra.

Alla menta.

Fate la stess'operazione che ora si disse pei soffiati alla rosa, salvo che si tingerà con qualche goccia di verde vegetale, adoperando dell'estratto di menta invece dell'estratto di rosa.

Al rhum.

Lavorate 218 grammi di zuccaro in polvere con due chiari d'uovo per dieci minuti; indi unitevi due cucchiai da bocca di forte rhum; aggiungetevi un po' di zuccaro ancora, se per caso la pasta fosse troppo morbida, e finite il restante come sopra.

Alla vaniglia.

Lavorate 218 grammi di zuccaro con un chiaro d' uovo, come si disse pei soffiati alla rosa; aggiungetevi mezza bacchetta di vaniglia ridotta in polvere con un pizzico di zuccaro, e compite il resto secondo la regola.

Ai coriandoli.

Seguite il processo dei soffiati alla rosa, eccetto che adopererete dell'estratto di coriandoli invece dell'estratto di rosa.

Si possono questi piccoli soffiati eseguire con tantissime altre qualità di gusti; per es., ai fiori d'arancio, al bergamotto, all'anice, ecc., mentre, come si disse, l'aroma solo ne stabilisce la differenza. Parimenti si possono dar loro differenti forme.

§ 8. Marzapanetti alla francese (Massepains à la française).

Apparecchio: 334 grammi di mandorle dolci pelate, 334 di zuccaro e qualche aroma.

Pestate le mandorle nel mortajo, spruzzandole con qualche goccia di acqua odorifera di fiori d'arancio, acciò non facciano l'olio. Quando non vi sarà più alcun frammento di mandorle, ponetele in una catinella da credenza con 324 grammi di zuccaro in polvere passato al velo. Amalgamate bene amendue le materie, ponendo la catinella su di un fuoco moderato, e con una spatola continuate a rimescere la pasta finchè siasi perfettamente asciugata dalla sua umidità; il che si conosce facilmente poichè lascia liberamente la catinella, rivolgendosi attorno alla spatola, ed al toccarla non si attaccherà alle dita. Indi riunite al corpo maggiore tutte le particelle che potrebbero essersi attaccate al contorno della catinella, rivolgendo poi la pasta su d'un foglio di carta distesa e spolverizzata di zuccaro fino, lasciandola quasi raffreddare. Poscia vi unirete 15 grammi di zuccaro aromatizzato al bergamotto, al limone, al cedro, od alla vaniglia, ecc. In seguito

dividete la pasta in otto pezzi e fate rotolare ciascun pezzo sopra la tavola, formandone un cordoncino di 6 millimetri di grossezza; indi tagliate i cordoncini di 50 millimetri circa di lunghezza. Formatene degli anelli o delle S, ecc. Ovvero appianate la pasta, facendone tante piccole quadriglie. Lavorate poscia 165 grammi di zuccaro in polvere passato al velo con un chiaro d'uovo, ed un pochettino di sugo di limone, formando una ghiaccia un po' tenera, e con un cucchiale cominciate l'operazione col coprir leggermente la superficie di uno dei pezzi, collocandolo in seguito su di una griglia in ottone con sotto un rialzo ond'abbia a sgocciolare, e così proseguite anche cogli altri. Terminata questa operazione, levate i pezzi con una larga lama di un coltello, collocandoli sopra dei fogli di carta distesi sopra delle lastre; indi fateli cuocere a forno dolce (quarto grado) e tosto che saranno tinti di un bel biondo lucido, ritirateli e lasciateli raffreddare, distaccandoli poi colla lama del coltello.

Essi possono coprirsi con ghiaccia di zuccaro colorito rosa, verde, giallo, ecc. e spolverizzandoli con grossa granella di zuccaro o di pistacchi.

§ 9. **Marzapanetti soffiati e siringati** (Massepains seringués et soufflés).

Apparecchio: 334 grammi di mandorle dolci pelate, 390 di zuccaro in polvere, due chiari e mezzo d'uova, e la raschiatura di un po' di cedro o di limone.

Pestate le mandorle nel mortajo ben asciutte, aggiungendovi poco a poco i chiari d' uova acciò non facciano olio. Quando non si conoscerà più alcun frammento di mandorle, porrete la pasta in una terrina, nella quale avrete lavorato per dodici minuti circa lo zuccaro e la raschiatura con un mezzo chiaro d'uovo. Mescete bene il tutto formando un sol corpo, il quale vi darà una pasta della consistenza del burro. Procuratevi una siringa da pasticceria, guernita di una stella di 15 millimetri di diametro; introducetevi la pasta e fatela escire; il che vi darà una specie di cordone lineato, di cui, tagliato che sia in tanti pezzi di quella lunghezza che meglio credete, formerete dei coroncini, delle quadriglie, ecc. Collocateli in bell'ordine sopra dei fogli di carta e pennellate la loro superficie con de' chiari d' uova sbattuti, seminandovi sopra della grossa granella di zuccaro semplice o colorito; indi alzate le due estremità della carta, soffiando via lo zuccaro che su di essa si troverà. Assettate i fogli di carta sopra

delle tavolette spesse tre dita e collocatele in una stufa calda per due ore, acciocchè la superficie dei marzapani si trovi asciutta. In seguito porrete i fogli di carta sopra lastre spesse, facendo cuocere i marzapanetti a forno lento (quinto grado). Dopo quindici minuti circa, se sono coperti di un bel biondo, ritirateli, e freddi, distaccateli.

Questi marzapanetti si fanno a differenti colori, aggiungendo nella pasta una goccia di color vegetale.

§ 10. **Crochignoli ai pinocchi** (Croquignoles aux pignons).

Ponete in una terrina 334 grammi di zuccaro in polvere, lavoratelo per quindici minuti con due chiari d'uova circa, in modo di fare una pasta morbida sì, ma un po' consistente, aggiungendovi un po' di raschiatura di limone od arancio, e poscia 220 grammi di pinocchi ben mondati. Pennellate leggermente una lastra con burro chiarificato, spolverizzandola di farina. Indi appoggiatevi sopra la suddetta pasta in forma d'uova da piccione. Fateli cuocere a forno lento (quinto grado). Dopo dodici minuti osservateli se sono di un bel colore ed asciutti: allora ritirateli, e quando siano freddi, distaccateli. Potrete guernirli in seguito con un po' di meringa all'italiana involta in un cornetto di carta, decorandovi sopra delle piccole perle a differenti colori. Collocateli poi nella stufa a farli asciugare.

§ 11. **Crochignoli alle mandorle dolci ed ai pistacchi** (Croquignoles aux amandes douces et aux pistaches).

Si fanno nella stessa guisa dei precedenti, salvo che impiegherete otto oncie di mandorle dolci o pistacchi affettati invece dei pinocchi. Si allestiscono pure nelle cassettine di carta di 25 millimetri di lunghezza e 15 di larghezza, ponendo il composto in queste cassettine, cuocendole a fuoco lento.

§ 12. **Crochignoli alla regina** (Croquignoles à la reine).

Apparecchio: 220 grammi di zuccaro passato al velo e ben asciutto, 220 di bella farina stacciata, tre chiari d'uova, 4 grammi di zuccaro aromatizzato al cedro o al bergamotto o alla vaniglia (veggasi nel cap. VIII).

Vergate le uova a consistenza secondo la regola, mescolatevi lo zuccaro, indi la farina; lavoratela per cinque o sei minuti onde rendere la pasta morbidetta e liscia. Bisuntate

una lastra con cera vergine, come si disse nei piccoli biscottini alla vaniglia; introducete la pasta in un cornetto di carta, tagliatene l'estremità e formate sulle lastre tante nocciuole colla pasta stessa. Indi ponete la lastra su di una tavola dello spessore di quattro dita, collocando codesti crochignoli nella stufa per due ore acciocchè si asciughi la loro superficie. In seguito ponete la lastra nel forno, fatele cuocere moderatamente (terzo grado) e dopo dodici minuti, osservateli, ed essendo di bel colore, ritirateli, distaccandoli prima che si raffreddino. Questa specie di crochignoli servono in diversi pezzi montati e aggruppati assieme a fare degli scogli, delle grotte, ecc.

§ 13. **Piccole meringhe** (Petites meringues).

Fate la stessa composizione della meringa all'italiana; salvo che la forma sia piccolissima, e le metterete sopra dei fogli di carta, per esempio, a guisa di piccole lumachette, di peretti, di mammellette, ecc. Date loro quel gusto che meglio credete, adoperando, p. es., qualche goccia di estratto di rosa, tingendo la meringa con pochissimo rosso vegetale per ottenerne un rosa pallido, ovvero impiegando qualche goccia di estratto di garofano, e tingendola più vivamente. Così se verranno fatte alla menta, le lascierete quali sono al naturale; se al limone, adopererete un po' di tintura di zafferano, ecc. Indi si porranno in una stufa calda a seccare, distaccandoli poscia e conservandoli nei vasi.

§ 14. **Pinoccade** (Pignocades).

Prendete la stessa pasta delle meringhe all'italiana (vedi sopra); involgetela in un cornetto; tagliatelo 5 millimetri circa all'estremità e tenete un po' schiacciata la punta in maniera di far escire sopra dei fogli di carta tante liste piatte di pasta lunghe 75 millimetri. Sopra queste liste porrete sei pinocchi o sei fetterelle di pistacchi, cui in seguito coprirete con un'altra lista di meringa simile, in modo che il frutto si trovi frammezzato alla pasta. Collocate poscia le pinoccade nella stufa calda ad asciugarsi, indi distaccatele.

§ 15. **Mandorle alla perlina o toste** (Amandes pralinées).

Fregate in un lino 334 grammi di belle mandorle intiere, senza alcun difetto: indi ponetele in una catinella con 334

di zuccaro, tre goccie di rosso vegetale e mezzo quintino di acqua. Collocatele sopra un fuoco moderato, continuando a rimuoverle con una spatola finchè lo zuccaro sia alla cottura della palla asciutta (veggasi nelle Confetture: chiarificazione dello zuccaro). Allora le ritirerete e continuerete a rimuoverle, fregando di tempo in tempo lo zuccaro contro la catinella finchè sia ridotto in sabbia. Ritirate la metà dello zuccaro su di un foglio di carta, rimettete la catinella su di un fuoco mite, rimuovendole di continuo. Quando le mandorle avranno preso lo zuccaro, unitevi l'altra metà dello zuccaro stesso e continuate a lavorarle finchè le mandorle avranno ripreso anche questa. Rivolgetele in seguito allargate su di un foglio di carta e fatele separare.

Le nocciuole ed i pistacchi si allestiscono nella stessa maniera.

§ 16. Mandorle, nocciuole e pistacchi ghiacciati alla reale (Amandes, noisettes et pistaches glacés à la royale).

Mandorle.

Dopo aver pelate secondo la regola 220 grammi di mandorle dolci, allargatele su di un foglio di carta, indi introducetele su di una lastra in forno lento (quinto grado), e tosto che saranno tinte di un legger colore, ritiratele. Intanto farete una ghiaccia reale con 220 grammi di zuccaro passato al velo e qualche aroma, lavorandola per otto minuti con un chiaro e mezzo d' uovo. Indi involgetevi la metà delle mandorle raffreddate, e sgocciolate leggermente dalla ghiaccia, collocatele sopra un foglio di carta allargata, unendole tre per tre in bella guisa a due punti di distanza; poi ne porrete un'altra simile sopra ogni tre mandorle; in seguito fate lo stesso coll'altra metà di mandorle. Fatele cuocere a forno lento (quinto grado), e quando saranno bene asciutte, ritiratele.

Nocciuole.

Dopo aver abbrostolito in una catinella 220 grammi di nocciuole sgusciate, mescolandole per tre minuti, forbitele dalla pellicola, indi collocatele nel forno e proseguite come si disse delle mandorle.

Pistacchi.

Dopo averne pelati 110 grammi circa, fateli seccare leggermente alla stufa calda, e raffreddati, eseguite la stessa ope-

razione come sopra, salvo che li unirete in bella forma, otto per otto, ecc.

È da notarsi, che si potranno eseguire con differenti qualità di ghiaccia, p. es., al cioccolatte, al bergamotto, ecc., e colorendo la ghiaccia con qualche goccia di color vegetale (vedi nel cap. VIII), dando anche ai pezzi altre forme diverse.

§ 17. **Marroni ghiacciati alla vaniglia** (Marons glacés à la vanille).

Fate cuocere una cinquantina di marroni arrosto, ma che non prendano il tosto, indi sgusciateli e forate ciascuno con uno spillo e poneteli in un recipiente, versandovi sopra un chilogrammo di zuccaro tiepido, cotto al piccol *lissé* (vedi più avanti chiarificazione dello zuccaro), unitevi una bacchetta di vaniglia, copriteli, e dopo quattro giorni levateli e fateli sgocciolare. Posto in una cazzeruola di credenza un mezzo chilogrammo circa di zuccaro in pane a pezzetti con un quintino e mezzo di acqua, fatelo cuocere alla palla asciutta, indi levatelo e con uno spatolino di legno fregatelo contro le pareti fintanto che comincierà ad imbianchirsi, allora con una forchetta ammagliate ciascun marrone nella ghiaccia, mettendoli su di una grata di credenza. Questa operazione bisognerà farla con prestezza altrimenti lo zuccaro si raffredderebbe e non si potrebbe continuare l'operazione. In seguito fate delle piccole nicchie di carta ritagliata e mettetevi un marrone in ciascuna Si può ghiacciarli anche colla ghiaccia al cioccolatte, al cacao, al sorbetto di campagna, ecc.

§ 18. **Pasta di credenza** (Pâte d'office).

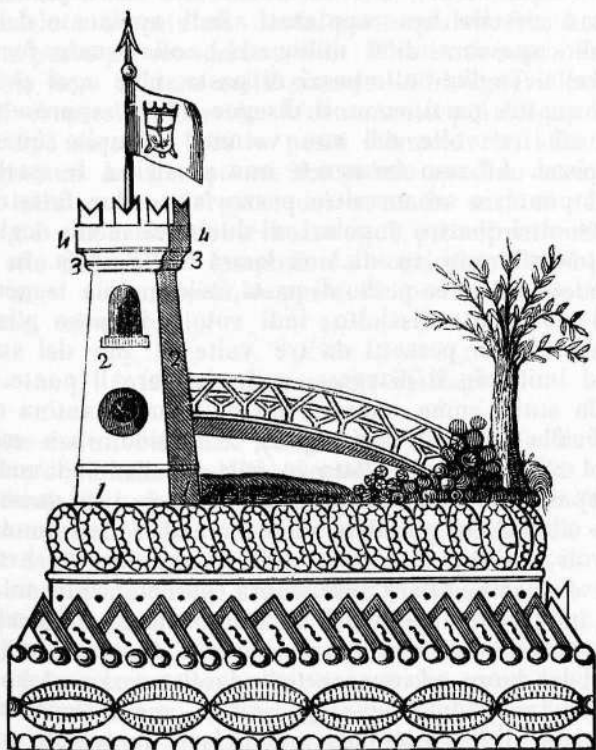
Tanto la pasta di credenza che le due precedenti, servono a formare dei brillanti pezzi montati di pasticceria; sicchè possono formarsi tempietti, scogli, panieri, zoccoli, ornati, ecc., adoperando o no gli opportuni stampi secondo i generi che si vorranno eseguire. Si segna per questa pasta una dose piccola; ma la si accrescerà secondo il bisogno.

Apparecchio: 445 grammi di bella farina passata al velo, 275 di zuccaro, tre chiari d'uova circa, un pizzico di sale, 4 grammi di gomma d'adragante disciolta in quattro cucchiai da bocca d'acqua tiepida, e passata in seguito da un lino.

Ponete la farina in fontana sopra la tavola e nel mezzo i chiari d'uova collo zuccaro, la gomma d'adragante ed il sale;

mescete le uova collo zuccaro onde farlo sciogliere; indi riunite la farina, e manipolatela bene, facendola passare fortemente sotto il palmo della mano per sette volte, in modo di ottenere una pasta consistente e ben unita, con avvertenza, che se fosse troppo dura vi unirete qualche poco di chiaro d'uovo. Copritela con un lino e lasciatela riposare per dieci minuti.

In seguito se il pezzo che dovrete allestire dovrà essere colorito a diverse tinte, dividete la pasta in tre o quattro parti, aggiungendo a ciascuna un po' di color vegetale, come si vedrà nel seguente capitolo. Avvertasi però di colorirla leggermente, onde rendere il pezzo più appariscente.

Per averne un'idea, osservate il presente disegno, che sebbene semplice e bizzarro, vi servirà di regola per tanti altri.

È qui intanto da osservarsi che i grossi pezzi, che debbono servire di gradinata, voglionsi cuocere a forno dolce; i pic-

coli al contrario si faranno seccare per quattro o cinque giorni a stufa moderata. Perciò sarà necessario di prepararli per tempo.

Fate dunque colla pasta di credenza tre piani tondi dello spessore di 4 millimetri circa, l'uno del diametro di 255 millimetri, l'altro di 380, e l'ultimo di 453. Parimenti fate due cerchi, l'uno di 232 millimetri e l'altro di 328 di diametro, e di 75 d'altezza. Collocateli su due lastre bisunte leggermente di burro ed infarinate. Su l' una porrete i cerchi e sull'altra i piani, i quali appunterete qua e colà colla punta di un coltello. Posti nel forno, osservate se la pasta nel cuocere si piegasse, mentre allora vi farete passare sotto la lama del coltello. Tosto che saranno abbionditi e ben secchi, ritirateli. Collocate i rotondi su di un tavolo piano, appoggiandovi sopra un foglio di carta con una lastra piana, acciò abbiano a riescire bene appianati. Indi appianate dell' altra pasta allo spessore di 6 millimetri, colla quale formerete la torricella. Tagliate otto pezzi di pasta, cioè ogni pezzo diviso in quattro parti, come il disegno ve lo rappresenta, un po' più di tre volte del suo volume. Compite quattro di questi pezzi. Ad uno formerete una porticina, la quale metterà sul ponte, e ad un altro pezzo farete due finestre. Indi ne farete altri quattro angolari, di due terzi meno degli altri. Collocateli allargati su di una lastra nella stufa. In seguito prendete un altro pezzo di pasta, colorandola leggermente con del cioccolatte disciolto; indi rotolatela poco alla volta formando diversi pezzetti da tre volte di più del suo volume ed imitando il disegno, onde formare il ponte. Poneteli nella stufa come sopra. Fate poi una ottantina di crochignoli alla regina (vedi sopra), cuocendoli ben crocanti. Il piccol alberetto sarà fatto in pasta crocante di mandorle (nougat) come si vedrà nel cap. IX. Quando tutti questi pezzi saranno all'ordine, prendete un cabarè di forma tonda, non pieghevole, e di due dita circa di larghezza di più del rotondo grande di pasta. Allargatevi sopra garbatamente un tovagliolo. Indi ponete al fuoco una catinella di credenza con un chilogrammo di zuccaro, cuocendolo allo spezzato (*cassé*), levatelo dal fuoco ed immergetevi ciascun pezzo esterno della gradinata, lasciandolo bene sgocciolare, e collocandolo su di una gratella di filo d'ottone a raffreddarsi. In seguito adagiate il piano più grande sopra il cabarè, appoggiatevi sopra il cerchio, saldandolo con dello zuccaro fuso e coprendolo col secondo piano. Così farete col secondo cerchio, appoggandovi

sopra l'ultimo piano della gradinata, e saldandolo bene collo zuccaro, in modo che abbia ad essere ben unito con tutta la precisione. Proseguite coll' immergere la parte esterna dei pezzi della torricciuola nello zuccaro allo spezzato e spolverizzatevi sopra leggermente della granella bianca. Unite ciascun pezzo della torricciuola a suo luogo, saldandoli con della gomma arabica disciolta in pochissima acqua. Immergete i crochignoli nello zuccaro al caramel (vedi nelle confetture), rotolandoli nella granella grossa di zuccaro verde con qualche pistacco triturato: saldateli poi collo zuccaro, formando un piccolo scoglio. Indi formate un piccol laghetto fra la torricciuola e lo scoglio, imitando l'acqua col metter della gelatina trasparente di mele, come si dirà nelle confetture; circondate il laghetto di musco, ciò che si fa con della pasta di credenza o d'amandole verdi, mollificata e passata allo staccio e seccata alla stufa, e con qualche fraschetta fatta pure in pasta di mandorle verdi. Allestitevi sopra il ponte, facendolo ben saldare colla gomma. Affrancatevi collo zuccaro al caramel l'alberetto. L'ornamento poi dei gradini e la banderuola saranno fatti in pasta d'amandorle, affrancandoli colla gomma. La guernitura del primo gradino sarà di meringhe alla crema vergata; del secondo sarà di tartellette ghiacciate alla reale, del terzo sarà di piccoli rotondi in isfogliata alla gelatina di lamponi. La torricciuola la si può eseguire, se si vuole, tanto in pasta di mandorle, che in pasta genovese, ed altre.

§ 19. **Pasta d'adragante** (Pastillage).

Ponete in un bicchiere 28 grammi di gomma d'adragante in polvere di bella qualità; versatevi sopra mezzo quintino abbondante di acqua tiepida; copritelo, e dopo cinque o sei ore, rimuovetela colla punta d'un coltello, lasciandola riposare per altre otto ore. In seguito ponete la gomma in un lino grossolano, contorcetela fortemente, facendola cadere in un mortajo di marmo; indi unitevi il sugo di un limone, e poco per volta 170 grammi di zuccaro sopraffino passato al velo, lavorandolo col pestello, onde ottenere una pasta candida e legata in un sol corpo. In seguito la porrete chiusa in una sorbettiera o terrina. Quando vorrete impiegarla, porrete sopra un tavolo in marmo da 665 a 835 grammi di zuccaro passato al velo, formando la fontana. Nel mezzo porrete la metà della suddetta pasta, amalgamandola colle dita in modo di

ottenere una pasta morbida ed asciutta che non abbia di attaccarsi nè alle dita nè al tavolo; con avvertenza che qualora fosse troppo consistente, l'allargherete e vi unirete nel mezzo un cucchiale da bocca d'acqua tiepida disciolta con un cucchiale di zuccaro in polvere, manipolandolo finchè sia al debito punto. Ogni qual volta l'appianerete o l'adoprerete per levare i modelli degli intagli, la spolverizzerete con della cipria in polvere messa in un pezzo di tela quadrata legato leggermente all'estremità con dello spago, sicchè scuotendolo sopra l'oggetto, ne escirà una polverina, la quale eviterà di attaccarsi tanto alla tavola che agli intagli. Rimettetela poi coperta nella sorbettiera, facendo in seguito lo stesso coll'altra metà.

Se vorrete poi fare la pasta d'adragante non mangiabile, allora in luogo delle 835 grammi di zuccaro, adoperate altrettanto d'amido in polvere passato al velo. Essa la si tinge con colori vegetali secondo l'oggetto per cui dee servire.

§ 20. **Pasta di mandorle bianca** (Pâte d'amande blanche).

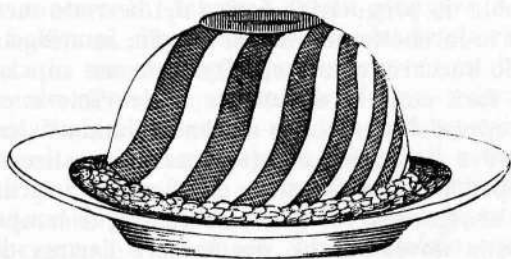
Dopo aver pelato 334 grammi di mandorle dolci, immergetele per cinque o sei ore nell'acqua fresca, indi sgocciolatele e asciugatele con un pannolino. Prendetene la metà e pestatele nel mortajo, aggiungendovi qualche cucchiale da bocca d'acqua ed il sugo di un po' di limone, onde non facciano olio, e quando non vi sia più verun frammento, passatele allo staccio ben fino. Rinnovate la stessa operazione coll'altra metà. In seguito ponetele in una catinella da credenza con 325 grammi di bello zuccaro in pane passato allo staccio di seta, mescolandovele col mezzo di una spatola. Ponete la catinella a fuoco lento, rimescolando le mandorle e lo zuccaro acciò questo non si appicchi al fondo, e tosto che il composto si sarà asciugato (il che si conosce se toccandolo colle dita non si attaccherà), allora versatelo in un mortajo di marmo ben forbito. Quando il detto composto sarà più che tiepido, unitevi 28 grammi di gomma d'adragante messa in infusione come la precedente e passata alla salvietta. Lavoratela col pestello, aggiungendovi 210 grammi di zuccaro passato al velo con un po' di sugo di limone, e dopo averla ridotta in un sol corpo, levatela dal mortajo e dividetela in due o tre parti, amalgamandovi quel colore che vi abbisogna (vedi nei colori vegetali, cap. VIII), e proseguendo il resto come si disse nel precedente paragrafo.

Con questa pasta si eseguisce un'infinità di grossi pezzi mangiabili, come si è detto nella pasta di credenza, ed inoltre col mezzo dei rispettivi stampi se ne formano frutti, fiori, coppe, piccole tazze, ecc. Quest'ultime servono per guernitura riempite di crema vergata.

Riguardo a questa pasta ed alla precedente è da notarsi di non adoperarla subito appena modellata, ma di lasciarla riposare qualche minuto affine di evitare la ritirata della pasta stessa, che, essendo adoperata troppo fresca, si squarcierebbe facilmente.

§ 21. Croccante di pasta di mandorle all'antica
(Croquant de pâts d'amandes à l'ancienne).

Farete la stessa pasta della precedente impiegando 8 grammi solo di gomma e senza lasciar le mandorle immerse nell'acqua. Quando sarà più che tiepida, la porrete sulla tavola, spolverizzandola leggermente di zuccaro sopraffino. Appianatela allo spessore di uno scudo; indi, burrato leggermente un berretto, per esempio, come il disegno, tagliatela in due pezzi, introdu-

cendola nell'interno del berretto stesso, riunendo poi bene e premendovi l'estremità delle dita in modo che abbia a prendere la sua forma. In seguito collocate il berretto nella stufa a calor moderato per due o tre ore, acciò la pasta si asciughi poco alla volta. Indi ponetelo in forno lento (quinto grado), rivolgendolo di tempo in tempo. Quando avrà preso un bel colore biondo-chiaro, ritiratelo, e tosto che la pasta si sarà intiepidita, toglietela dal berretto stesso. In seguito spalmatevi leggermente una costa di marmellata d'albicocche ed una gelatina di ribes, e così di seguito. Servitelo su di una salvietta o sopra uno zoccolo di pasta di credenza.

Si possono eseguire in diverse altre forme, come anche si possono ghiacciare con ghiaccia reale a due colori.

§ 22. **Sultana** (Sultaine).

Per la sultana si richiede d'adoperare dello zuccaro in pane di prima qualità (*melis* 1.°). — Ponete in una cazzeruola da credenza (*poêlon d'office*), 167 grammi di zuccaro a pezzetti con un po' d'acqua appena tanto che basti per farlo sciogliere. Dopo alcuni minuti collocate la cazzeruola sopra un regolato fornello a fuoco moderato, in modo che il fuoco agisca solo sul fondo esterno della cazzeruola; schiumatelo e fatelo cuocere allo spezzato (vedi nelle confetture), e dopo un'ebollizione, ritirate la cazzeruola, collocandola un po' pendente in luogo tiepido. Intanto bisuntate leggermente l'esterno di un berretto liscio con olio di mandorle dolci, indi legate assieme bene strette due forchette. Quando lo zuccaro comincierà ad ispessirsi, sarà il punto preciso di servirvene. Allora immergetevi leggermente le forchette senza toccare il fondo. Con una mano involta in un lino ed internata nel berretto, tenetelo saldo; poi coll'altra fate girare con gran prestezza le forchette sopra il berretto in modo che il filo trasparente della sultana abbia da prendere la forma del berretto medesimo.

Quando le forchette non fileranno più, immergetele nuovamente nello zuccaro, e così continuate come sopra. Tosto che il berretto sarà coperto di sultana, la leverete e continuerete a filarne sopra dell'altra onde renderla più consistente. Questo berretto serve a coprire diversi pezzi di pasticceria; a cui si attaccano per maggior eleganza dei fiorellini, o frutta leggere, come, per es., granelli di ribes, di fragole, di lamponi, ecc. Se poi la sultana dovrà servire per imitare l'acqua di una fontana, o per imitare la criniera di un elmo, allora prenderete nella mano sinistra un coltello di lama lunga, e colla destra immergerete le forchette come si disse sopra, e le farete andar innanzi ed indietro con gran prestezza sopra il coltello. Così continuate ad immergerle nello zuccaro ed a filare, sinchè ne abbiate quella quantità che vi è necessaria. Da questo movimento otterrete una bella chioma di zuccaro filato sottilmente e simile alla seta, nonchè trasparente. Volendo unirla, applicate ad una estremità un carbone ardente, a cui riscaldandosi il filo, questo si piegherà a vostro piacimento.

È necessario però che tale operazione la si faccia in un luogo secco ed asciutto.

CAPITOLO OTTAVO.

DEI COLORI VEGETALI (*DES COULEURS VÉGÉTAUX*).

§ 1. Rosso coccioniglia, rosso amarante, verde, giallognolo, rosa, cioccolatte e arancio

(Rouge cochenille, rouge amarante, vert, jaune, rose, chocolat et orange).

Il rosso coccioniglia si prepara in questo modo: Prendete 28 grammi di coccioniglia pestata in un mortarino di metallo, 20 di cremortartaro e 14 di allume di rocca in polvere. Mettete il tutto in una piccola cazzeruola di credenza con un quintino e mezzo d'acqua; ed appena cominciato a bollire, ritiratela, lasciandola raffreddare. Indi versate la sola parte chiara in una bottiglia, chiudetela e servitevene al bisogno.

Per il rosso d'amarante. Prendete 665 grammi di uvetta, detta amarante, ben matura, schiacciatela, ed all'indomani, fermentata che sia, fatela passare per uno staccio di crine, indi ponete il liquido in una cazzeruola di credenza con 250 grammi di zuccaro in polvere; fatela giungere a tre gradi meno della bollitura, schiumatela bene e lasciatela raffreddare; indi versatela in una bottiglia per servirvene al bisogno.

Per il verde. Prendete quattro o cinque manate di bei spinaci verdi, forbiteli, lavateli e fateli ben sgocciolare. Pestateli in seguito in un mortajo, riducendoli come una pasta. Poneteli poi frammezzo ad un lino e comprimeteli fortemente onde estrarne bene il sugo. Ponete questo sugo in una piccola cazzeruola sul fuoco, tramenandolo con un cucchiale sinchè sia vicino alla bollitura. Allora colatelo per uno staccio di seta, e con un cucchiale ritirate il verde che si trova sopra. Amalgamatevi un po' di zuccaro in polvere e conservatelo al bisogno. Ovvero, se deve servire per zuccari, si può mettere a macerare 14 grammi di caffè crudo con due chiara d'uova per ventiquattr' ore, indi passate le chiara al crivello ed unitelo allo zuccaro.

Per il giallo. Mettete a bollire un pizzico di zafferano con un mezzo decilitro d'acqua ed un pizzico di gomma arabica in polvere.

Per il rosa. Seguite lo stesso processo che si disse della coccioniglia e dell'amarante, mescolandola in piccolissima dose coll'oggetto che si vorrà tingere. Quando si volesse adoperare per la colorazione dello zuccaro od altro simile, allora se ne

porrà un pochino in un qualche recipiente, allungandolo con acqua gommata.

Per avere il colore del cioccolatte, fate disciogliere un decilitro di acqua con 84 grammi di cioccolatte grattuggiato.

Per aver il color d'arancio, mescolate due cucchiai di rosso vegetale con un cucchiale di giallo.

§ 2. Metodo di colorire le mandorle, lo zuccaro, e di far la granella (Moyen de colorer les amandes, le sucre, et de préparer le gros sucre).

Lo zuccaro che si vorrà ridurre in granella, dopo averlo pestato grossolanamente, lo staccierete per uno staccio chiaro onde estrarne bene la polvere; indi lo farete passare in un altro staccio di pelle con piccoli pertugi della circonferenza di circa un mezzo pisello. Così ne estrarrete una granella mista, che, fatta passare nuovamente in un altro staccio più piccolo di pertugi, ne otterrete due qualità di granella, una piccola ed una grossa. Volendola colorire, la stenderete su di una lastra e vi amalgamerete uno dei colori vegetali, mescolandovelo leggermente finchè possa colorirsi perfettamente in ogni parte. Ponetela poscia nella stufa calda a disseccare. In seguito ripassatelo per lo staccio e ritiratelo nei vasi, adoprandolo al bisogno.

Quanto alle mandorle, dopo averle triturate più o meno, fatele passare allo staccio come lo zuccaro; indi amalgamatevi uno dei colori vegetali, poco per volta, mescolandolo per otto o dieci minuti, acciò ottengano perfettamente il colore. Fatele asciugare alla stufa, e procedete come si disse dello zuccaro.

§ 3. Dei pistacchi (Des pistaches).

I pistacchi che voglionsi adoperare per le diverse pasticcerie, dovranno essere di buona qualità, cioè pesanti e di un bel verde vivo, non che gradevoli al palato. Essi, dopo averli messi nell'acqua bollente per un minuto circa, si pelano, gettandoli nell'acqua fresca, e sgocciolati, si tagliano in piccole particelle, indi si fanno passare allo staccio come lo zuccaro in granella.

§ 4. Degli zuccari aromatizzati (Des sucres aromatisés).

Nella pasticceria sono assai utili gli zuccari aromatizzati, preparati i quali, si conservano asciutti in piccoli vasetti,

adoperandoli giusta il bisogno per dare il gusto alle diverse paste che si lavorano, con che si risparmia tempo e fatica. Questi zuccari si aromatizzano alla vaniglia, al bergamotto, ai fiori d'arancio, al cedro, ecc.

Per aromatizzarli alla vaniglia, pestate in un mortajo due bacchette dì vaniglia tagliuzzate, e 110 grammi di zuccaro, facendo il tutto passare per lo staccio. Amalgamatevi altri 110 grammi di zuccaro in polvere, ponete il tutto in una scatola o vaso ben chiuso, e conservatelo in luogo secco.

Per aromatizzarli al bergamotto. Dopo aver fregato la sottil buccia di una dozzina di bergamotti verdi contro un pezzo di zuccaro in pane, raschiandolo di tempo in tempo, fatelo asciugare nella stufa, indi pestatelo e passatelo allo staccio.

Per farlo al cedro, operate nella stessa maniera ora indicata.

Per farlo ai fiori d'arancio, dopo di aver colto 324 grammi di bei fiori d'arancio freschi, forbiteli bene, mettendoli nell'acqua fresca. In seguito, messi 486 grammi di zuccaro in una cazzeruola di credenza con una cucchialata d' acqua, fatelo cuocere alla palla (vedi nelle confetture), gettatevi i fiori d'arancio a bollire finchè siasi il siroppo ridotto allo stesso grado. Quindi ritirate la cazzeruola dal fuoco, e con una spatola fregate lo zuccaro contro le pareti della cazzeruola stessa finchè siasi ridotto in sabbia. Versate i suddetti fiori, allargateli su di una lastra, facendoli seccare nella stufa. In seguito fregate leggermente lo zuccaro onde distaccare i fiori stessi, i quali conserverete chiusi in un vaso per servirvene al bisogno; come pure pesterete e farete passare allo staccio lo zuccaro, conservandolo come sopra.

§ 5. **Ghiaccia o cristallina reale** (Glace royale).

Ponete un bianco d'uova in una terrina, indi aggiungetevi tre cucchiai da bocca di zuccaro in polvere passato al velo. Tramenatelo con uno spatolino, unitevi dell'altro zuccaro con qualche goccia di sugo di limone e continuate a lavorarlo bene onde formare una pasta bianchissima nè troppo molle, nè troppo asciutta. La si colorisce, se si vuole, coll' aggiungervi qualche goccia di color vegetale (vedi sopra). Quando si dovrà preparare questa ghiaccia per ornare qualche pezzo col cornetto, allora, se la colorirete, la dividerete in diverse parti, ponendo ciascuna in piccoli vasetti e mescolando in ciascun vasetto quel colore che vi abbisogna, ed indi li ter-

rete coperti con un doppio lino inumidito affine che l'azione dell'aria non ne faccia disseccare la superficie.

Servono pure a ghiacciare le seguenti ghiaccie cotte, cioè allo zuccaro semplice, al cioccolatte, al caramel, alla meringa, al sorbetto di campagna ed al cacao.

Ghiaccia semplice.

Dopo aver posto un chilogrammo di zuccaro in pane a pezzetti in una cazzeruola di credenza, infondetevi pochissima acqua, tanto che basti per farlo sciogliere; indi fatelo cuocere alla palla umida (veggasi nelle confetture, cap. I). Dopo due minuti, tramenatelo leggermente con un cannelletto di legno per un mezzo minuto senza toccar il fondo della cazzeruola. Poi immergetevi uno ad uno quei pezzi di pasticceria che avrete destinato di ghiacciare, levandoli fuori prestamente e appoggiandoli su di una grata in fil d'ottone. Nel mentre che si tramena lo zuccaro, si può anche colorirlo ed aromatizzarlo, coll'unirvi due o tre goccie di color vegetale ed una goccia di qualche estratto odorifero. Se il caso dasse che la ghiaccia raffreddandosi si attaccasse alle dita, ciò che può accadere per essere lo zuccaro di un grado meno di cottura, si rimedia a questo inconveniente col porre le pasticcerie ghiacciate per alcuni minuti nella stufa onde si asciughino perfettamente.

Ghiaccia al cioccolatte.

Si unirà nello stesso zuccaro a bollire 334 grammi di cioccolatte tagliuzzato.

Ghiaccia al caramel.

Si farà cuocere lo zuccaro come il precedente, finchè sia giunto alla cottura dello spezzato. Allora lo leverete dal fuoco, indi ghiaccierete le pasticcerie come le precedenti, senza però far rimovere di troppo lo zuccaro.

Ghiaccia alla meringa.

Dopo aver cotto un chilogrammo di zuccaro alla cottura della palla umida, tramenatelo un istante col cannelletto, indi versatelo sopra tre chiari d'uova battuti a neve consistente,

secondo la regola, tramenando di continuo finchè siasi quasi raffreddato. Unitevi una goccia di qualche estratto, indi compite il resto come sopra.

Ghiaccia al sorbetto di campagna.

Dopo di aver fatto il relativo composto (veggasi nelle confetture, cap. I), lo ammollirete, facendolo sciogliere su di un lento fornello, con qualche cucchiale da bocca di acqua ad una consistenza nè troppo liquida, nè troppo asciutta, dandogli poi quel gusto che meglio credete.

Ghiaccia al cacao.

Si adopera generalmente pei zuccherini o pasticcerie di piccolissima forma,

Dopo aver fatto sobbollire 240 grammi di zuccaro in pane con un quintino d'acqua circa in una cazzeruola di credenza, unitevi 334 grammi di cacao in tavoletta tagliuzzato, tramenandolo di continuo con un cannelletto, finchè siasi perfettamente liquefatto. Dopo alcune ebollizioni levatelo dal fuoco e servitevene.

Gli ornamenti poi che si vorranno eseguire sopra codeste ghiaccie cotte, si faranno con ghiaccia cruda, facendola filare da un cornetto di carta, come si disse nel principio di questo paragrafo.

§ 6. Vernice vegetale (Vernis végétal).

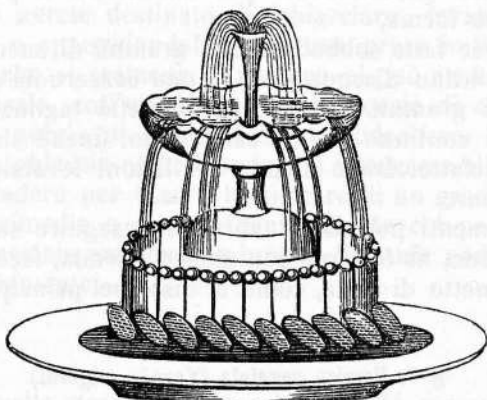
Prendete 28 grammi di scelta gomma belgiovino (1) (*benjoin*) e dopo averla ridotta in polvere in un mortarino, ponetela in fusione in un quintino scarso di spirito senza difetto. All'indomani fatela seiogliere al fuoco, ed appena sobbollita, passatela da un lino, e quando sarà fredda, versatela in una piccola bottiglia; turatela e servitevene al bisogno.

(1) Dicesi anche benzoino.

CAPITOLO NONO.

GROSSI PEZZI DI PASTICCERIA COMPOSTA
(GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE COMPÔTE).

§ 1. Grosso biscotto alla miscea di frutta all'italiana, formando la fontana
(Gros biscuit à la macédoine de fruits à l'italienne, formant la fontaine).

Fate un grosso biscotto di Savoja liscio e rotondo del diametro di 280 millimetri, e 100 millimetri d'altezza. Così pure fate una coppa in pasta di mandorle bianca (vedi nel capitolo VII) sulla forma del disegno con in mezzo una specie di tromba come il disegno stesso lo rappresenta. Finalmente

preparate un gradino in pasta di credenza. — Prendete il biscotto, e colla punta del coltellino introducetela a due dita verso l'interno del bordo, facendolo girare all'intorno. Indi levate il rotondo di pasta intero, sopprimendo anche parte della pasta interna. Abbiate dodici albicocche, e sei mele cotte siroppate, qualche fragola, un po' di cedro confetto tagliato a pezzettini, ecc. Fateli macerare per una mezz'ora con un po' di rosolio alla vaniglia od altro. Farsitene il biscotto e copritelo col rotondo in modo di renderlo al suo stato primiero. In seguito ghiacciatelo bene all'esterno con ghiaccia reale bianca e fatevi filare col mezzo del cornetto delle linee di ghiaccia verde. Collocatelo alcuni minuti nella stufa calda ad asciugarsi bene. Messo poi il gradino di pasta di credenza 50 millimetri di più della circonferenza del bi-

scotto, collocatelo su di un piatto, adagiandovi sopra il biscotto stesso, e nel mezzo di esso la coppa in pasta di mandorle come il disegno lo rappresenta. Guernite tanto l'interno della coppa con un po' di gelatina di pomi appioli (vedi nelle confetture), quanto la superficie del biscotto con attaccarvi al bordo una corona di cerase confette. Fate 84 grammi di zuccaro in sultana, filatelo e formatene il getto dell'acqua, ovvero adoperate per tale uso della gelatina di mele tagliata a filetti. Guernite il gradino con una ventina di africani. È questo un pezzo di tutta eleganza.

§ 2. Focaccia di mille foglie alla napolitana
(Gâteau de mille feuilles à la napolitaine).

Apparecchio: 250 grammi di zuccaro in polvere, 215 di mandorle dolci pestate secondo la regola (vedi ove parlasi del marzapane all'italiana), 28 grammi di zuccaro aromatizzato alla vaniglia o ad altro aroma, 275 grammi di burro, 556 di farina e sei gialli d'uova.

Collocate la farina sulla tavola in fontana, ponendovi nel mezzo lo zuccaro, le mandorle, l'aroma, le uova ed il burro (manipolato nel verno), indi manipolatela in modo di ridurre tutte le materie in un sol corpo. In seguito dividete la pasta in quattordici parti eguali; appianatela allo spessore di uno scudo, dandole una forma ovale o rotonda, con avvertenza di appoggiarvi sopra un modello di carta onde renderle tutte di una stessa dimensione. Collocatele poscia allargate sopra delle lastre bisuntate leggermente di burro, e fatele cuocere a un bel biondo a fuoco moderato (terzo grado). Ritirate dal forno, collocatele tre per tre le une sopra le altre con sopra una leggiera lastra appianata onde renderle ben piatte. Indi preso della marmellata di albicocche e della gelatina di lamponi, adagiatene un pezzo su di una lastra e stendetevi sopra una cucchialata di marmellata d'albicocche, coprendolo con un altro pezzo e stendendo sopra questo della gelatina di lamponi. Così continuate alternativamente col rimanente dei pezzi, uno di albicocche e l'altro di gelatina, lasciandone senza l'ultimo. Poscia farete 334 grammi di pasta di meringa all'italiana (vedi nel cap. VI) al maraschino, colla quale coprirete il contorno della focaccia, privandone la superficie superiore, e colla lama del coltello renderete ben liscia la pasta stessa, cui spolverizzerete con zuccaro in granella color rosa. Collocate questa focaccia in una stufa calda, onde

far asciugare bene la meringa, lasciandola poi raffreddare. Stendete sul piano superiore della gelatina di lamponi, e messo poi un po' di marmellata di albicocche in un cornetto di carta e tagliato due millimetri d'estremità, formerete all'intorno un cerchio, sopra il quale appunterete de' bei pistacchi verdi affettati in modo di formare una specie di ghirlanda, ponendo nel mezzo una stella di gelatina di mele cotogne.

§ 3. Focaccia di mille foglie alla reale
(Gâteau de mille feuilles à la royale).

Fate otto ruotelle con pasta sfogliata da sei riprese, le quali abbiano lo spessore di 4 millimetri e 180 di diametro.

Con un coppa-pasta rotondo di 50 millimetri di diametro levate la pasta nel mezzo, riducendole in anelli. Fateli cuocere distesi sopra delle lastre a forno moderato (terzo grado) finchè prendano un bel biondo. Ritirateli e lasciateli raffreddare. Quindi stendete su ciascuno, tranne l'ultimo, della marmellata di persico, collocandoli uno sopra l'altro. Con gelatina di lamponi velate leggermente il di fuori della pasta, appoggiatevi sopra una corona fatta in pasta di mandorle. Collocata poi su di un piatto con salvietta, riempitela al punto del servizio con una miscea di frutta siroppate e macerate al maraschino tenuto frammezzo il ghiaccio. È questo un tramezzo molto aggradito nella stagione estiva.

§ 4. Focaccia di mille foglie all'italiana
(Gâteau de mille feuilles à l'italienne).

Fate la metà della dose del marzapane all'italiana (vedi nel cap. II) in una cazzeruola rotonda od ovale di 200 millimetri di diametro; indi preparate quattro sfoglie dello spessore di un punto e della stessa larghezza della cazzeruola, adoperando per questa della pasta da timballo alla milanese. Fatele cuocere come le precedenti. In seguito raffreddato il tutto, si taglia il marzapane in quattro ruotelle, le quali porrete per due minuti nel forno ad asciugarsi bene; poscia stenderete allo spessore di uno scudo sopra ogni pezzo della crema pasticciera al liquore (vedi nel cap. XIV, parte I), tranne l'ultimo. Indi messi i pezzi assortiti l'uno sopra l'altro, li investirete leggermente di ghiaccia reale bianca, facendola asciugare alla bocca del forno o nella stufa. Preparate poi otto globetti, allestendo ciascuno in questo modo. Prendete un

uovo bisuntato alla metà con burro; poi con ghiaccia reale involta in un cornetto di carta, compite sopra la metà dell'uovo un disegno unito a vostro talento, formandone così sedici. Quando poi si sarà asciutta la ghiaccia, farete scaldare un istante l'uovo e con due dita leverete i mezzi globi, che, attaccati assieme con un po' di gomma arabica disciolta, formeranno otto globetti, i quali appoggierete in piedi sul bordo superiore della focaccia. Indi, involta della ghiaccia reale a diversi colori in vari cornetti di carta, la ornerete a vostro gusto. Invece della crema si allestisca con marmellata di frutta.

§ 5. **Grosso spongato alla crema** (Grosse mousse à la crême).

Fate una dose e mezza dell'apparecchio di meringhe alla ginevrina (vedi nel cap. VI): indi, posta in cornetto, formatene diverse corone di 184 millimetri di diametro e larghe 24 millimetri; spolverizzatele di zuccaro fino e seminatevi sopra leggermente dello zuccaro in granella. Fatele cuocere come le meringhe alla ginevrina umide, e tinte poi di un bel colore e ben cristillate alla superficie, ritiratele e distaccatele intatte dalla carta. Al punto del servizio farsitele con crema vergata aromatizzata (vedi nel cap. XIV, parte I). Collocate l'una sopra l'altra su di un piatto con salvietta; indi riempite il vano del mezzo colla stessa crema, coprendola poi con una sultana (vedi cap. VII).

§ 6. **Charlotte alla Ceyland** (Charlotte à la Ceyland).

Prendete una dozzina e mezza di biscottini al lusso (vedi nel cap. II) e con un coltello ammanierateli in modo che abbia ad avere ciascuno una forma quadrilunga. Preparate lo zuccaro allo spezzato (vedi nella parte IV), nel quale immergerete ciascun pezzo, lasciandolo poi ben sgocciolare e seminando sopra la superficie di nove biscotti dello zuccaro in granella rosso, e sopra gli altri dei pistacchi in granella. Questa operazione deve essere fatta sollecitamente. Poscia guernite un berretto liscio, rotondo od ovale, collocando i biscotti ritti alla circonferenza del berretto stesso, cioè uno ai pistacchi e l'altro allo zuccaro; altri poi tagliateli parimenti in triangolini lunghi, e collocateli nel fondo con precisione, appoggiando la parte. Due ore prima del servizio riempitelo di un bianco mangiare al liquore (vedi nella parte I, cap. XIV), collocate il berretto frammezzo al ghiaccio, copritelo coi ritagli

dei biscottini e di un coperto con sopra del ghiaccio. Al punto del servizio intiepidite un istante il berretto e rivolgetelo su di un piatto con salvietta.

§ 7. **Charlotte alle cialde** (Charlotte aux gauffres).

Fate la composizione delle cialde alla parigina (vedi capitolo III). Quando la ritirerete dal forno, fatene dei quadrilunghi di due dita di larghezza e dell'altezza meno il mignolo del berretto liscio che vorrete adoperare, rotolandoli in colonnette. Parimenti fate altri piccoli quadrilunghi del diametro della metà del fondo del berretto; piegandoli come piccoli cornetti, i quali collocherete gli uni vicino agli altri, compiendo esattamente il fondo del suddetto berretto; adagiateli in piedi contro la circonferenza dello stampo, indi versatevi nel mezzo una crema bavarese di frutta (vedi parte I, cap. XIV), mescolandovi assieme 80 grammi di frutti siroppati asciutti e macerati con un po' di liquore. Adagiate il berretto frammezzo il ghiaccio a congelarsi; indi servite come la precedente.

§ 8. **Charlotte alla romana** (Charlotte à la romaine).

Preparate due cassette di carta larghe quattro dita e lunghe otto; bisuntate leggermente con burro chiarificato spolverizzandole di zuccaro; indi riempitele a metà con composizione di pasta da marzapane all'italiana (vedi cap. II); fatele cuocere ben asciutte a fuoco lento, indi levatele dal forno; toglietene la carta, e quando saranno fredde, velate la lor superficie con ghiaccia reale, l'una bianca e l'altra color rosa. Tagliate all'istante tanti quadrettini larghi due dita circa, e collocateli su di una lastra nella stufa ad asciugarsi. In seguito prendete uno stampo quadrato e liscio, in cui collocherete i quadrettini in bella simmetria formando la dama.

Preparate una crema gelata alla Chantilly, e tosto che comincierà a congelarsi la verserete nel berretto, coprendola con altri quadretti. Coltocatela frammezzo il ghiaccio, e dopo una breve ora, servitela come sopra.

§ 9. **Charlotte alle mele appiole, alle pesche e alle albicocche** (Charlotte aux pommes d'api, aux pèches et aux abricots).

Pelate una ventina di pomi appioli ben maturi; tagliateli a quarti, sopprimendone i semi. Indi collocateli in una larga

cazzeruola con 56 grammi di burro tiepido, la raschiatura giallognola di un limone, 220 grammi di zuccaro e mezzo quintino di vino bianco. Fateli saltellare di tratto in tratto sopra un lento fuoco, tenendoli coperti. Intanto levate la corteccia di un pane di 650 grammi, il quale deve avere una mollica spungosa e ben unita. Tagliatela a fette dello spessore della costa del coltello, e fatene tante fette quadrilunghe di 16 millimetri di larghezza e dell'altezza del berretto liscio che dovrete adoperare. Spalmate con burro (manipolato nell'inverno) l'interno di un berretto liscio, indi spolverizzatelo di zuccaro, adagiatevi in piedi le fette le une sopra le altre, compiendo perfettamente il giro del berretto. Tagliate a triangoli il restante del pane e coprite perfettamente il fondo del berretto stesso. Poscia versatevi le mele cotte con qualche fetterella di cedrato confetto, riempiendolo perfettamente. Coprite con altre fette di pane e fate cuocere questa *charlotte* o nel forno o frammezzo a cenere braciata. Quando la vedrete tinta di un bel biondo, ritiratela e tenetela al caldo finchè sia giunto il punto di servirla. Allora adagierete un istante il berretto sopra la brace, rivolgendolo su di un piatto, e servendo la *charlotte* sola o versandovi sopra un quarto di quintino di rhum sobbollito con 28 grammi di zuccaro, appiccandovi poi un pezzo di carta accesa onde mandarla in tavola fiammeggiante. — Le altre qualità di mela si cuociono nella stessa maniera, salvo che vi si accrescerà qualche po' di zuccaro, onde correggerne l'asprezza.

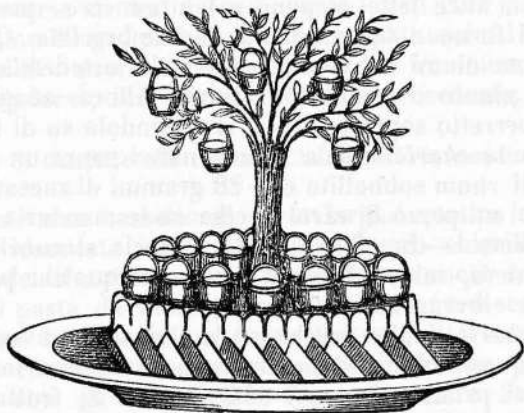
Per le *charlotte* alle pesche e alle albicocche, avvertasi che debbonsi questi frutti adoperare a perfettissima maturanza. Dopo averli pelati, per ogni 664 grammi di frutta vi unirete 108 grammi circa di zuccaro con un po' di raschiatura di limone e 56 grammi di burro tiepido. Fateli saltellare di tratto in tratto in una cazzeruola sopra un lento fuoco, tenendoli coperti, e quando saranno teneri al tatto, ve ne servirete come si disse dei pomi.

§ 10. Veneziana farsita e meringata al maraschino
(Vénitienne farcie et meringuée au marasquin).

Prendete una grossa veneziana (vedi nel cap. I) cotta, senza seminarvi sopra la granella, e fate girare la punta del coltello in giro al bordo in maniera di levarne la cresta superiore intera; indi levate la metà della mollica interna, cui rimpiazzerete col mettervi od una delle creme pasticciere (veggasi

nel cap. XIV, parte I) od uno zabajone. Adagiatevi sopra la cresta della veneziana nel suo stato primiero. Preparate in seguito della meringa all'italiana, aromatizzata con una goccia d'estratto di amarasche, e dopo averla ben lavorata, versatela sopra la pasta in modo che abbia da coprirne tutta la superficie. Levate la veneziana con un coperto di cazzeruola, collocatela su di un'asse in una stufa calda, onde far asciugare con sollecitudine la meringa. Poscia ritiratela, e con ghiaccia reale a differenti colori col mezzo del cornetto di carta ornatela in bella foggia. — Prima di porre nell'interno la crema, può spruzzarsi l'interno stesso con qualche po' di liquore.

§ 11. Crocante formante l'albero fiorito

(Nougat formant l'arbre fleuri).

Apparecchio: 664 grammi di mandorle dolci pelate, asciutte alla stufa e triturate, e 625 grammi di zuccaro.

Ponete due terzi dello zuccaro in una cazzeruola di credenza, tramenandolo di continuo finchè cominci a velarsi di un biondo leggiero. Allora vi mescerete i due terzi delle mandorle, mescolandole bene, e versandole poscia su di una lastra bisunta d'olio di mandorle dolci; indi ne formerete il fusto dell'albero alto 25 centimetri. Poscia preparate le altre mandorle, cuocendole nella stessa maniera, e formandone i rami lunghi il primo 150 millimetri, il secondo 155 millimetri, ecc. Fate due gradini di pasta d'amandorle bianca secondo la regola, ornateli al cornetto con ghiaccia reale verde sulla forma del disegno, e facendo a ciascuno un piccol vano

nel mezzo del piano onde introdurvi il piede dell'albero. Affrancatevelo bene con zuccaro allo spezzato (*cassé*), e parimenti incollatevi i rami, che in seguito guernirete con fettine di pistacchi verdi, incollandovele con gomma per imitare le foglie, o dei fioretti in pasta di mandorle per imitare i fiori. Preparate una ventina di piccoli panieri fatti in pasta d'amandorle; guernitene l'interno con piccole meringhe grosse come fagioletti e di qualche fiorello, sospendendoli qua e là sopra i rami. Guernitene anche il gradino superiore, ornando l'altro gradino con piccoli marzapanetti.

Si fanno simili crocanti adoperando delle mandorle anche affettate sottilmente, ma sempre ben asciutte. Se si vogliono eseguire nella forma, allora si bisunterà la forma stessa con un po' d'olio di mandorle dolci, introducendovi poco alla volta la pasta, e con un limone bagnato nell'acqua fresca la si farà allargare sottilmente, compiendola perfettamente e distaccandonelo quando sarà quasi freddo. — Se al contrario vorrete farne dei pezzi distaccati, allora, dopo aver cotta la pasta, la farete allargare su di una lastra bisunta d'olio, versandovi sopra dei pistacchi triturati o dello zuccaro in granella, ed appena si potrà tagliarla colla punta del coltello, ne farete dei pezzetti quadrilunghi, larghi 25 millimetri e lunghi 50.

§ 12. **Marzapane all'italiana formando la gradinata**
(Massepain à l'italienne en gradins).

Fate sei rotelle di marzapane, l'una di 150 millimetri e le altre circa 40 millimetri di più l'una dell'altra in dimensione.

Per facilitare quest'operazione, prendete sei tortiere di questa misura, e dopo averle bisunte col burro chiarificato ed inzuccherato leggermente, versate in ciascuna un dito e mezzo di pasta da marzapane all'italiana (vedi capit. II), facendolo cuocere colla stessa regola. In seguito ponete la rotella più grande sopra un foglio di carta e su di una lastra; spruzzatevi nel mezzo un qualche rosolio e stendetevi sopra della marmellata di albicocche dello spessore di uno scudo a 20 millimetri meno del bordo; indi copritelo col secondo meno grande, facendo la stessa operazione, però in gradazione cogli altri, lasciando privo di marmellata l'ultimo, e così compiendo perfettamente la gradinata. Fate allora dell'abbondante ghiaccia reale bianca con qualche aroma, tenendola non troppo consistente; indi versatela sull'estremità della gradinata in maniera che abbia da discenderne e coprire tutti i gradini, alzando la lastra qua e colà onde la ghiaccia abbia a coprire superficialmente. Fate asciugare il marzapane alla stufa, indi con un cornetto di carta riempite di ghiaccia reale al cioccolatte od altro colore, fate diverse linee al circuito dei gradini, appoggiando nel mezzo di queste delle belle cerase od albicocchi confetti, e incollandovi sopra un popone in pasta di mandorle fatto collo stampo e ornato di foglie verdi preparato colla stessa pasta.

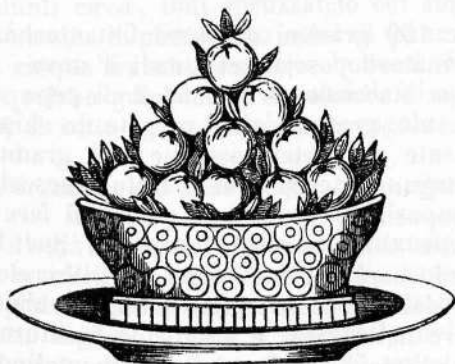
§ 13. Flano di frutta alla viennese
(Flan de fruits à la viennoise).

Apparecchio: Dodici mele, sei pera butirro e 168 grammi di marmellata di albicocche, 56 grammi di burro, 165 grammi di zuccaro, la raschiatura giallognola di un arancio o limone, e 556 grammi di pasta da timballo (vedi nella parte II, capit. I).

Ponete le 120 gramma di zuccaro in una cazzeruola di credenza con un quintino d'acqua, le 56 gramma di burro, e le mele tagliate a quarti, pelate e ben forbite, colla raschiatura di un limone. Fate sobbollire le mele a fuoco mite, rivolgendole di tratto in tratto, finchè sieno tenere al tatto. Allora le leverete dal siroppo con un mestolo forato, collocandole su di un piatto, e nello stesso siroppo cuocerete le pera ben forbite anch'esse e tagliate a quarti. Preparate la pasta da timballo ed appianatela allo spessore di un punto circa; indi servitevi di un bordo alto quattro dita simile a quello che si adopera pei pasticci caldi. Collocatelo su di una

lastra bisunta leggermente di burro, indi introducetevi la pasta, lasciandola pendere dal bordo, sicchè abbia a prendere la forma del bordo stesso. Appoggiatevi una lista di pasta larga un dito, e pennellata la parte angolare del fondo con uovo sbattuto, appoggiatevi la lista. In seguito posto in fondo un terzo delle mele in corona e le pera nel mezzo, copritele con 56 grammi di marmellata di albicocche, e così proseguite nello stesso modo cogli altri due terzi. Quando il tutto sarà allestito, colla lama del coltello sopprimete la pasta che eccede il bordo, versatevi la metà del siroppo, copritelo con un foglio di carta bisunto di burro; indi fatela cuocere a forno caldo (secondo grado). Dopo tre quarti d'ora circa, ritiratelo alla bocca del forno, e se vedete che la pasta sia tinta di un bel colore, allora ponetela per otto minuti sopra il tavolo, poscia sopprimete il bordo e pennellate l'esterno con siroppo di zuccaro vergine; rimettetelo poi nel forno, lasciandovi prendere un bel lucido. Quindi servitelo caldo o freddo, versando in esso il restante del siroppo.

Si fanno simili flani sulla stessa guisa colle albicocche e colle pesche ben mature; ma allora dopo averle pelate, le rotolerete nello zuccaro, facendo un suolo di pesche ed un mezzo suolo di qualche marmellata mescolata colle rispettive mandorle pelate e spartite in due.

§ 14. Paniere guernito di mele in pasta di mandorle
(Panier garni de pommes en pâte d'amandes).

Fate 500 grammi di pasta d'amandorle bianca (veggasi il capit. VII); 108 grammi la colorirete di un verde vivace,

indi l'appianerete sottilmente e la taglierete imitando le foglie delle mele. Per gli altri 392 grammi la colorirete di un color giallognolo (veggasi nel capit. VIII) pallido; indi l'appianerete secondo la regola, ben sottile e con un coppa-pasta rotondo di 52 millimetri di diametro, ne formerete diversi rotondi, che, introdotti in piccole forme, formeranno delle piccole mezze mele. Collocatele nella stufa a calor temperato a seccare. Fate intanto della pasta di credenza colorita di un verde pallido. Indi rotolatela sotto le dita formando dei piccoli vimini, i quali appoggierete sopra una forma a paniere, come il disegno lo rappresenta, facendolo poi seccare alla stufa. Venti minuti prima di servirlo, farsite ciascuna mela con gelatina di mela cotogne od appiole (vedi nella parte IV); indi unitele due per due formando la mela intera, e con un pennello leggermente intinto in un po' di rosso vegetale allungato, date loro un pochettino di colore ai lati. Collocateli in piramide nel paniere frammezzato dalle foglie.

SUPPLEMENTO

§ 1. **Zuppa polacca ai kioskis** (Soupe à la polonnaise aux kloskis).

Manipolate 150 grammi di burro fintantochè siasi intenerito, amalgamatevi poscia sei tuorli d'uova, 100 grammi di bella farina stacciata, 4 di sale, 2 di pepe ed altrettanto di noce moscata grattuggiata; vergate le chiara d'uova a neve consistente, mescetevi assieme 150 grammi di crema vergata, in seguito incorporate il tutto rimescolando leggermente la composizione, come se aveste di fare un biscotto. Posta poi una cazzeruola al fuoco con due litri circa di brodo, quando sarà in ebollizione, la ritirerete sull'angolo del fornello; dal composto levate tanti cucchialetti da bocca e fateli cadere nel brodo, e dopo due bolliture li toglierete con uno schiumatojo, mettendoli su di un lino; in seguito passateli in una zuppiera con quattro filetti di pollo cotto tagliati a dadini, versandovi sopra due litri di buon *consommé*. Zuppa assai delicata.

§ 2. **Zuppa alla Colbert** (Soupe à la Colbert).

Col cucchialetto a legumi lavorate 60 grammi per qualità fra carote e rape in forma di piccoli piselli, 100 grammi di piselli e 40 di pipite d'asparagi, cuocete ogni legume separatamente e sgocciolateli. Preparate otto uova affogate (vedi cap. XII) mettendole nella zuppiera asciutte. Versate i legumi in un litro circa di buon *consommé*, fateli bollire per dieci minuti e passateli poi nella zuppiera, servendo ad ogni persona un uovo con un po' di liquido e legumi.

§ 3. **Salsa menta** (*ingl.* Mènt sauce).

Questa salsa è semplicissima, usata dagli inglesi per l'agnello allo spiedo. Essa si compone col triturare 50 grammi di foglie di menta fresca, a cui si unisce mezzo bicchiere di aceto ed altrettanto di vino bianco. Diluite la salsa con 90 grammi di zuccaro e servitela in una salsiera a parte.

§ 4. **Sogliole alla normanna** (Sôles à la normande).

Procuratevi sei belle sogliole fresche, toglietele la pelle nerastra, svisceratele e lavatele. Indi, spalmata una noce di burro in un piatto resistente al fuoco, aggiungetevi due spicchi di scalogno (*escalotte*) triturato, appoggiandovi sopra le sei sogliole; conditele di sale, poco pepe, del prezzemolo triturato e mezzo quintino di vino bianco. Cuocetele al forno per trenta minuti circa, indi spruzzatele col sugo di mezzo limone, circondando il piatto di crostini di pane grossi come un pezzo da cinque franchi, servitele bollenti. Si può anche guernirle di qualche gamberello o animelle di agnello o granelli di pollo, il tutto cotto seconda la regola.

§ 5. **Insalata alla russa** (Salade à la russe).

Preparate, di già cotti nell'acqua separatamente, dei pomi di terra, dei cavoli fiori, delle carote, delle rape, delle betterape, delle pipite d'asparagi e dei cocomeretti freschi o nell'aceto; il tutto tagliato a dadi e macerati, divisi, con sale, pepe, olio ed aceto alla serpentaria. Indi, cotto un pezzo di storione o salamone, tagliatelo pure a quadretti. Poi, in uno stampo rotondo, liscio od altro, ponetevi l'insalata in bella simmetria senza le betterape; indi, rovesciata su di un piatto,

coprendo la superficie colle betterape, versatevi sopra un po' di salsa remolata, servendola pure in una salsiera a parte, contornata di bei crostoni di gelatina acidetta.

§ 6. Purée di marroni e di carciofi
(Purée de marrons et de artichauts).

Levate la scorza ad un chilogrammo di marroni, gettateli nell'acqua bollente per cinque minuti, sgocciolateli e levategli la pelle; indi, coperti di acqua in una cazzeruola, cuoceteli e compite il resto come si disse della *purée* di pomi di terra. In quanto alla *purée* di carciofi, dopo averli spogliati dalle foglie dure, cuoceteli nell'acqua, e ben cotti, sgocciolateli, passandoli asciutti allo staccio. Poi, seguite la regola della *purée* di piselli (vedi § 77, pag. 60).

§ 7. Cibreo (detto in milanese **cazzuola** o **bottaggio**).

Questo è un cibo lombardo casalingo, ma quando è ben eseguito, piace; nelle famiglie campestri serve assai di piatto di mezzo; esso si può fare tanto fino che ordinario.

Tagliate a pezzetti due piedi di majale e mezzo chilogrammo di cotiche fresche, ponetele in una cazzeruola, ove avrete fatto soffriggere 100 grammi di cipolla in 80 grammi di burro, ed appena rosolata, scioglietevi 60 grammi di farina, indi ammollatela con 2 litri di brodo od acqua e sale, rimuovetela con un mestoletto ed immergetevi i piedi di majale, le cotiche e qualche ventricolo di pollo ben pulito, tagliato ciascuno in due pezzi. Quando questi avranno sobbollito tre ore circa, allora unitevi o un pollo tagliato a pezzi, o delle ali di volatili, un pezzo di salsiccia, due cavoli (verze) sfogliati e tagliati, delle carote e del sedano tagliati a piccoli pezzi quadrilunghi, un po' di pepe, cannella, sale ed uno spicchio d'aglio triturato, coprite la cazzeruola e compitene la cottura. Digrassatelo e servitelo fumante. Volendolo poi fare ordinario, allora si ometterà il pollo e la salsiccia.

§ 8. Bignoli alla moscovita (alaidé) (Bignets à la moscovie).

Preparato in un catino inverniciato 150 grammi di farina di frumento, 15 grammi di lievito di birra ed un bicchiere circa d'acqua tiepida, amalgamate bene il tutto, copritelo e mettetelo a lievitare secondo la regola (vedi p. III, cap. I).

Intanto, in un altro recipiente ponetevi 160 grammi di farina, la raschiatura giallognola di un limone, 100 grammi di zuccaro, altrettanto d'olio d'ulivo senza difetto ed un pizzico di sale. Tosto che il lievito sia giunto all'ultimo grado, amalgamatelo colla composizione, aggiungendovi un po' di acqua tiepida, formando così un impasto nè troppo duro, nè troppo molle, sbattetela bene finchè si distacchi intieramente dal recipiente, indi ponetela nella stufa a lievitare. Dopo due ore circa, spolverizzate la tavola con farina, ed appianata la pasta, pennellatela coll'uovo, ponetevi un cucchialetto di marmellata d'albicocche o di mele, distante due dita l'uno dall'altra, e ricoperta di pasta, col ruotellino fatene tante crocevie; le quali, poste su di una lastra bisunta di burro, dopo mezz'ora, dorateli e cuoceteli al forno, servendoli zuccherati in piramide su di una salvietta. La pasta è chiamata in russo *coulibiac.*

PARTE QUARTA

DELLE CONFETTURE (*DES CONFITURES*).

Questa parte della Gastronomia è assai interessante dal lato che da essa ricevono eleganza e prelibatezza i differenti tramezzi zuccherati, quando però si impieghi una corrispondente diligenza nelle rispettive preparazioni.

Comincierò dal modo di lavorare lo zuccaro, essendo questo la base di tutte le preparazioni che riguardano tale partita.

CAPITOLO PRIMO.

DELLO ZUCCARO (*DU SUCRE*).

§ 1. Chiarificazione dello zuccaro e suoi gradi di cottura (Clarification du sucre et ses degrés de cuisson).

Onde ottenere la chiarificazione dello zuccaro, cominciate a prendere una cazzeruola con 5 litri d'acqua, unitevi tre chiari d'uova; indi versate l'acqua in un'altra cazzeruola, e continuate a riversarla da una nell'altra, finchè otterrete una specie di acqua bianca, la quale appunto servirà per la chiarificazione di cui parliamo.

Preparate poi una catinella di credenza (*poêlon d'office*), nella quale porrete, per esempio, 4 chilogrammi di zuccaro rotto; infondetevi due terzi della suddetta acqua, e con una spatola mescolatelo. Collocatela poi sopra un fornello di credenza (rotondo) a fuoco moderato, tenendo sempre al fianco

la cazzeruola dell' acqua preparata. Fate attenzione quando comincierà l' ebollizione; levate con una schiumarola di rame non stagnata la schiuma che sormonterà, versandovi dell'acqua poco per volta in diverse volte. Continuate a schiumare nello stesso modo, e tosto che vedrete come la schiuma si sarà sbianchita, vi verserete una cucchialata di acqua semplice, onde levare il restante della schiuma stessa. Lasciatelo poi bollire finchè sia giunto al primo grado di cottura della nappa (*nappe*); il che si conosce se immergendo la schiumarola ritirandola all' istante e scuotendola colle mani, lo zuccaro si stenderà sulla superficie della schiumaruola stessa. Preparate indi un feltro di lana e fatelo passare. — Quest' è il primo grado.

Volendo poi trarre profitto dalle schiume, le porrete in catinella da credenza sopra il fuoco, aggiungendovi dell' acqua bianchita come sopra ogni qual volta sormonteranno; ed alla quarta volta le leverete, lasciandole riposare per cinque minuti. In seguito unitevi un poco d'acqua fredda limpida, levate tutta la schiuma nera che vedrete, indi fate passare il liquido come sopra. Bisognerà poi rimetterlo al fuoco, facendolo restringere alla sua cottura come sopra.

Secondo grado, *al lissé*. Tosto che lo zuccaro sarà feltrato, ponete quella quantità che vi necessita in una cazzeruola di credenza; adagiatela sul fuoco e dopo alcune ebollizioni, immergetevi la punta dell'indice, che appoggiata sopra il pollice, allargando entrambi i diti, formerà un piccol filo appena visibile che si spezzerà subito, lasciandovi una goccia sopra il dito. Questa cottura è al piccol *lissé*. Che se lo zuccaro si dovesse allungare un poco più senza rompersi, allora sarà al gran *lissé*.

Terzo grado, *alla perla* (à la perle). Proseguite la precedente cottura per alcuni minuti e fate la stessa prova. Se il filo, allargando le dita, rimarrà intatto dall'una all'altra parte, e che si spezza, allora sarà alla piccola perla. Ma se il filo in seguito si distende dal pollice all'indice, allora sarà alla gran perla. Si conosce questa cottura anche osservando lo zuccaro nell'ebollizione, mentre si vedono sulla superficie delle perle rotonde ed unite.

Quarto grado, *alla palla umida* (au soufflé). Si conosce questa cottura proseguendo qualche minuto il precedente grado, allorquando intingendo la punta dell' indice e pollice nell' acqua fresca, indi nello zuccaro bollente e all'istante nell'acqua, si formerà una specie di pasta morbida frammezzo ai

due diti; ovvero da ciò che nell'alzare la schiumarola, scuotendo lo zuccaro all'istante sulla cazzeruola indi soffiando nei buchi, ne dovranno escire come delle piccole bottiglie.

Quinto grado, *alla palla asciutta* (à la plume). Dopo alcune ebollizioni immergete la schiumarola, scuotendola poi per distaccare lo zuccaro e soffiando nei buchi. Dovranno allora vedersi delle specie di piccole palle che voleranno in aria, e di cui alcune saranno unite assieme. Ovvero immergete l'estremità dell'indice e del pollice nell'acqua fresca, indi nello zuccaro e subito nell'acqua. Lo zuccaro allora diverrà come una palla, che deve essere asciutta.

Sesto grado, *allo spezzato* (au cassé). Proseguendo ancora alcune ebollizioni, ed immergendo le dita nell'acqua, indi nello zuccaro e subito nell'acqua fresca, se ponete lo zuccaro sotto i denti, vi si attaccherà, ovvero spezzandolo farà un leggiero scroscio. In questo caso esso sarà al *piccolo spezzato*. Se invece non si attaccherà ai denti, e si spezzerà liberamente, allora sarà al *gran spezzato*.

Settimo grado, *al caramel*. Tosto che sarà giunto al precedente grado, e che quindi comincierà a perdere la sua bianchezza, velandosi di un biondo appena visibile, allora lo zuccaro sarà al caramel; il quale serve a ghiacciare un'infinità di tramezzi zuccherati, non che ad incollare i diversi pezzi di pasticcerie da montarsi.

§ 2. **Chiarificazione del miele** (Clarification du miel).

Il miele è lo zuccaro di cui facevano uso gli antichi, prima della scoperta dell'America. Volendolo chiarificar in modo che non lasci alcun rancido alla bocca, prendete 2500 grammi di miele, un litro e mezzo d'acqua, 100 grammi di terra creta polverizzata, 84 grammi di carbone animale (1) lavato, seccato e ridotto in polvere, quattro chiari d'uova col loro guscio sbattuti in un litro della stessa acqua. Ponete la creta, il miele e l'acqua in una catinella di credenza grande e con una spatola mescete tutte le materie. Collocate la catinella sopra il fuoco e fatela bollire a lentissimo fuoco per trenta minuti; unitevi in seguito il carbone polverizzato, rimescolandolo nel liquido, e dopo altri tre minuti d'ebollizione, levatela dal fuoco, lasciatela riposare dodici minuti, indi fate

(1) È carbone animale le ossa dei cornuti, come di buoi, montoni, ecc., bruciati e ridotti a carbone.

passare il tutto al feltro di lana, rimettendo nel feltro il primo siroppo che sarà escito, atteso che non sarà limpido. Ritirate il siroppo in bottiglie turate e servitevene al bisogno.

Poscia gettate nel feltro dell'acqua calda, finchè le materie tutte abbiano perduto il gusto zuccherato; fatele bollire in una catinella, riducendolo a siroppo, ritiratele e servitevene per usi ordinari.

§ 3. Apparecchio degli aromi da servirsi per le confetture
(Appareil des arômes dont on se sert pour les confitures).

Il confetturiere dee esser fornito di diversi estratti, come di menta, di garofano, di rosa, di bergamotto, di cedro, ecc., come pure dell'aceto di lamponi, il quale si prepara col mettere in una bottiglia due terzi di lamponi, riempiendola poscia di aceto, con che si otterrà il sapore di lamponi. Ciò similmente si può far colle fragole, col ribes, ecc. Finalmente dovrà tenere in piccole bottiglie bianche della tenuta di due quintini circa degli spiriti aromatizzati. In una a cagion d'esempio, si potranno porre due bacchette di vaniglia, in un'altra due pezzi simili di cannella, in altre 28 grammi di anici o di caffè tostato, o di fiori d'arancio, ecc., riempiendo ciascuna bottiglia di spirito, di qualità superiore e senza difetto, turandole bene, e dopo venti giorni filtrate il liquore e rimettetelo nelle bottiglie turandole. Quanto più sarà vecchia, tanto migliore ne sarà il risultato. — Se di questa infusione stempererete due cucchiai da bocca con un cucchiale di siroppo, ve ne potrete servire ad uso di rosolio, per i generi che non abbisogna il liquore limpido.

§ 4. Zuccherini alla menta, alla vaniglia, ai lamponi, al cedro, alla rosa, ecc.
(Des petits sucres à la menthe, à la vanille, aux fambroises, au citron, à la rose, ecc.).

Ponete in una cazzeruola di credenza 665 grammi di bello zuccaro in pane rotto a pezzetti; fatelo sciogliere con due quintini d'acqua, indi collocatelo sul fuoco, aggiungendovi due goccie d'aceto bianco (aceto lambiccato) che lo farà bianchire; spiumatelo e cuocetelo alla palla umida se dovrà servire per estratti, ed alla palla asciutta se dovrà unirvisi qualche sugo; nel qual caso vi si uniranno sei cucchiai da bocca del sugo stesso. Allestirete la cottura alla palla umida (quarto grado), se dovrà servire per la menta o vaniglia, o cedro, e

rosa, mescerete lo zuccaro con un piccolo cannello, unendovi una o due goccie di uno di questi estratti. Allestirete la cottura alla palla asciutta se sarà al limone, vi unirete il sugo di un bel limone; se sarà ai lamponi, vi unirete sei cucchiai di lamponi acetati, come si disse nel precedente paragrafo, con qualche goccia di rosso vegetale (vedi parte III). In seguito dopo averlo tramenato continuamente, quando comincierà a condensarsi lo verserete in un imbuto in latta di un sol pezzo liscio, largo alla parte superiore quattro dita circa ed alto sei, con un foro rotondo alla parte stretta di 12 millimetri di diametro e con un manichino, tenendo frattanto con un cannellino di legno coperto il foro. Preparate due o tre lastre ben pulite. Alzate ed abbassate a vicenda il cannellino, onde cadendo sulle lastre a grossi sgoccioli lo zuccaro, se ne formi una quantità di piastrine rotonde, le quali poi raffreddandosi si induriscono ed allora si distaccano. Quando tutto lo zuccaro sarà escito, levate quello che si sarà attaccato, facendolo sciogliere nuovamente. Queste piastrine quando sono incartocciate in carta ricciata, portano il nome di *manuscristi.*

Si fanno pure degli zuccherini in diverse altre forme, cioè a quadriglie, a triangoli, ecc. Per far questi si farà uso di fior di farina (cipria) ben asciutta. Essa dopo essere stata pestata e passata allo staccio di seta, la si porrà sopra una cassetta colle sponde alte due dita circa; e con una linea la stenderete ben piana, indi, con piccoli modelli in gesso, vi stamperete quel disegno che più vi aggrada, avvertendo che tale operazione esige una somma pratica. Riempiteli sollecitamente del suddetto zuccaro aromatizzato col mezzo della cazzeruola; raffreddati che siano, puliteli bene, indi incartocciateli.

§ 5. Osservazione sulla maniera d'incartocciare gli zuccherini
Observation sur le moyen d'envelopper les petits sucres aromatisés).

Il metodo d'involgere gli zuccherini nelle carte è diverso e richiede anche del buon gusto.

Per esempio. Le mitre, i quadretti, i fulminanti, i fiori, ecc., prima d'involgerli nella carta brillante, si debbono incartocciare in carta semplice bianca. Quanto ai *manuscristi,* dopo aver stratagliato di quattro punti d'ambi i lati delle liste di carta larghe quattro dita, si tagliano a pezzi della larghezza di 50 millimetri circa; quindi vi si incartocciano adoperando della carta color rosso se saranno ai lamponi, canino se al limone, bianco se alla menta, ecc.

§ 6. **Pastiglie istoriate** (Pastilles en sucre istoriés.)

Volendo fare pastiglie naturali, cuocete lo zuccaro collo stesso metodo or ora descritto. Per modellarle poi servitevi di modelli bene appropriati di gesso o di zolfo bagnati nell'acqua, oppure formate i relativi disegni nel fior di farina, come ora si è detto. Riempite questi disegni di zuccaro aromatizzato cotto alla palla lavorandolo come il § 4. Lasciatelo raffreddare, indi togliete dai modelli i rispettivi pezzi, puliteli bene e coloriteli con colori vegetali secondo il genere del pezzo, potendosi alcuni guernire anche con ghiaccia reale.

Per le pastiglie trasparenti ai liquori, cuocete 660 grammi di zuccaro alla palla umida (quarto grado), e levato dal fuoco, versatevi un mezzo quintino di spirito od acqua aromatizzata (vedi sopra), scuotendo un po' la cazzeruola onde si amalgami. Indi formati i modelli nel fior di farina (cipria), riempiteli di esso zuccaro, copriteli poscia con tre dita circa di altra cipria e collocateli in stufa moderata. All'indomani levate i pezzi, puliteli, passateli nella ghiaccia reale bianca od al cacao, ovvero poneteli allargati in una scatola di latta, nella quale vi saranno due o tre gratelle in fil d'ottone con in fondo in un angolo un cannello con turaccio, versandovi poi sopra dello zuccaro cotto in questa maniera.

Fate cuocere 450 grammi di bello zuccaro al secondo grado, al *gran lissé;* indi ritirato, lasciatelo riposare per due minuti; e quando sarà più che tiepido versatelo sopra gli zuccherini da cristallizzarsi. Tenete la scatola in stufa un po' caldetta (28 gradi), e dopo tre o quattro ore, se avranno preso il brillante, levate il turacciolo del fondo, sopprimetene il liquido, lasciatevela ancora un quarto d'ora, in seguito ritiratela, allargate i pezzi su di una lastra con fogli di carta e fateli asciugare del tutto. Gli zuccherini in questa maniera hanno un bel trasparente, sicchè si vedrà nel mezzo il liquore, e saranno cristallizzati di un lucido brillante. Essi si ornano con ogni sorta di colori. Se si volesse un brillante più fino, allora si terrà la cottura del piccol *lissé.*

§ 7. **Pastiglie al consommé** (Pastilles en sucre au consommé).

Si adopera lo stesso metodo del precedente. Dopo aver cotto 334 grammi di zuccaro alla palla umida, unitevi mezzo quintino scarso di caffè ben carico, indi versatelo negli stampi

fatti nella cipria in forma di fagiuoli, e copriteli con due dita di cipria, lasciandoli per otto o dieci ore nella stufa. Poscia ritirateli, forbiteli bene, indi ghiacciateli o con ghiaccia reale bianca, o con ghiaccia cotta al cioccolatte, od al cacao (veggasi nel capit. VIII, parte III); indi involgete i suddetti pezzi, collocandoli di mano in mano su di una gratella. Quando saranno freddi ed asciutti, toglietc con un coltellino la ghiaccia che avanza, e pennellateli con un po' di vernice onde renderli lucenti.

Nella stessa guisa si fanno al cacao. Prendetene un pugnetto, e dopo averlo forbito delle foglie, fatelo tostare; indi pestatelo nel mortajo, e mettetelo in una terrina, versandovi sopra mezzo bicchiere abbondante di acqua bollente, e subito coperta la fusione, lasciatela raffreddare, facendola poi passare da un lino. — Si fanno anche al zambajone facendolo sciogliere a freddo con mezzo quintino di vino e tre tuorli d'uova, aggiungendovi se si vuole qualche goccia di rhum o kirsch-wasser.

§ 8. **Zuccaro cristallizzato** (Sucre cristallisé).

Dopo avere spezzato a bocconcini un chilogrammo e mezzo di zuccaro in pane di prima qualità, chiarificatelo secondo la regola (vedi § 1); poscia unitevi qualche goccia di estratto, per esempio di rosa, di menta, ecc. Fatelo cuocere al gran *lissé* (secondo grado), ritiratelo, lasciatelo venir tiepido. Versatelo poi in una terrina inverniciata e convessa, collocatela in stufa ad un regolato calore e dopo otto o nove giorni, sopprimete il siroppo, fate distaccare lo zuccaro cristallizzato dalla terrina col metterla nell'acqua tiepida.

Si allestisce a diversi colori, unendo un po' di color vegetale.

§ 9. **Zuccaro spungato** (Sucre épongé).

Prendete 440 grammi di zuccaro in pane, infondetevi un quintino circa d'acqua, indi fatelo cuocere alla palla asciutta. Poi preparate un chiaro d'uova, vergandolo ed unendovi dello zuccaro sopraffino, dandogli la consistenza della crema vergata. Compiuta la cottura, ritirate lo zuccaro sull'angolo del fornello e versatevi la metà dell'uovo, che lavorandolo con un mestolctto contro le pareti della cazzeruola, si alzerà, e dopo un poco, fermandovi, si abbasserà. Versatevi il restante dell'uovo, lavorandolo di nuovo. Al momento che si

alzerà, versatelo in scatole di carta o stampi bisunti leggermente d'olio di mandorle dolci. Per darvi maggior gusto, si aggiunga nella ghiaccia qualche aroma asciutto.

Parimenti si potrà colorirlo con qualche goccia di colore vegetale messo nel siroppo. Con questo zuccaro s'imitano le grotte, gli scogli, ecc.

§ 10. **Sorbetto di campagna** (Glace de campagne).

Fate cuocere 665 grammi di zuccaro alla palla umida (quarto grado), ritiratelo e ponetelo in qualche luogo ad intiepidirsi, senza più toccarlo. Indi, facendo tener saldo il manico della cazzeruola da qualcheduno, con una forte spatola sbattete con forza lo zuccaro, sicchè dopo averlo ben lavorato, si troverà in pasta della consistenza del burro. Dividetelo in tre parti: in una mescerete un po' di rosso vegetale con un poco di sugo di lamponi, in un'altra una tavoletta di cioccolatte fuso, e nell'altra un po' di sugo di limone. Collocate il fondo di ciascuna cazzeruola sul fuoco, avvertendo che se lo zuccaro fosse troppo duro, vi unirete un cucchiale da bocca di acqua, facendovelo sciogliere, e mescendolo bene senza farlo bollire. Indi versatelo su di un foglio di carta, e così pure farete cogli altri due, versandoli in due suoli sopra quello di già messo sulla carta. Riunitelo perfettamente, indi fatene due liste larghe due dita circa, tagliatele a pezzetti dello spessore del mignolo, poi incartocciateli in carta stratagliata, dando loro la forma di piccole cassettine, nelle quali si troverà il pezzetto visibile alla superficie.

Si fanno nella stessa foggia con ogni specie di aroma.

Lo zuccaro lavorato in questo modo ha una singolare prelibatezza, potendosi per altro preparare anche con diverse altre foggie. Il medesimo allungato con qualche liquido serve a ghiacciare diversi pezzi di pasticceria.

§ 11. **Zuccaro d'orzo** (Sucre d'orge).

Ponete in una cazzeruola di credenza 165 grammi di zuccaro con 110 grammi di miele purificato, versatevi tre quintini d'acqua, fatelo cuocere al gran spezzato (vedi nel § 1, sesto grado), e versatelo su di una pietra in marmo. Quando comincierà a raffreddarsi, formatene una specie di corda, che, attaccata ad un rampo, lavorerete con prestezza, attraendola ed attaccandola sopra il rampo stesso, mediante il quale movi-

mento diverrà bianco. In seguito formatene una specie di bindello dello spessore di 5 millimetri circa, tagliandone tanti bocconcini di quella lunghezza che volete.

Si colorisce a diversi colori, unendovi qualche goccia di color vegetale.

§ 12. **Pasta giugiubbe** (1) (Pâte jujubbe).

Questa pasta pettorale viene adottata generalmente nel verno per coloro che sono inquietati dalla tosse. Essa è composta di sola gomma arabica e zuccaro. — Prendete dunque 415 grammi di gomma arabica, pestatela, indi fatela sciogliere in un quintino e mezzo di acqua tiepida. Messe poi 300 grammi di zuccaro in una cazzeruola di credenza cuocendolo allo spezzato (sesto grado), unitevi la suddetta gomma. Dopo due ebollizioni la verserete in una cassettina di latta colla sponda alta un dito e bisuntata leggermente; tenetela in istufa moderata per alcuni dì, ritirandola quando sarà asciutta. In seguito si leva dalla latta e si tagliano colla forbice tante liste larghe sei millimetri, facendone de' pezzetti in crociera. Conservateli in un vaso di cristallo ben coperto.

§ 13. **Caramelle di menta, di pomi e di lamponi**
(Caramelles de menthe, de pommes et de fambroises).

Ponete in una cazzeruola di credenza 664 grammi di zuccaro chiarificato (vedi § 1), unitevi tre goccie d'estratto di menta, indi fatelo cuocere al caramel (settimo grado) senza però mescolarlo mentre sta bollendo; versatelo sopra una pietra in marmo, lasciandovelo allargare. Quando comincierà a raffreddarsi sicchè lo si possa tagliare, colla lama lunga di una coltella dalla parte della costa taglierete la pasta in quadriglie di 10 a 12 millimetri di diametro, e raffreddate che siano, levatele e distaccatele una ad una, indi involgetele nella carta bianca tagliata a quadretti.

Per le caramelle alle mele operate così: Dopo aver tagliato a quarti quattro o cinque pomi di perfetta qualità, toglietene il torso di mezzo. Indi fateli cuocere con due quintini d'acqua per una buona mezz'ora. Versateli in una salvietta e comprimetele sopra una cazzeruola di credenza onde estrarne il sugo, a cui unirete 665 grammi di zuccaro chiarificato; fatelo cuocere a perfetta cottura (caramel, settimo grado), indi

(1) Giuggiole; in dialetto milanese Zenzuin.

versatelo sopra la pietra di marmo, e quando comincierà a raffreddarsi, riunite lo zuccaro, formando un cordoncino rotondo della grossezza di 8 millimetri, e colla forbice tagliatene tanti zipollini, che subito farete passare sotto la pressione del pollice e dell'indice, dando loro una forma quasi rotonda. Questa operazione si dovrà fare con sollecitudine, atteso che lo zuccaro raffreddandosi si indurisce e non si potrà piegarli come si vuole. Indi s'involgano nella carta bianca tagliata a pezzetti quadrilunghi. Nella stessa guisa si fanno al sugo di lamponi, di regolizia, ecc.

Per le caramelle ai lamponi farsiti prendete 665 grammi di zuccaro cotto al caramel senza nessun aroma, versatelo sulla pietra di marmo, indi piegatela tanto da un lato che dall'altro onde rendere il caramel ben sottile, versatevi sopra la metà della gelatina di lamponi, poi copritela coll'altra metà di caramel, e con prestezza col mezzo della costa del coltello tagliate tante quadriglie larghe 16 millimetri; distaccatele poscia, involgendole nella carta. Abbiasi cura di tenere le caramelle chiuse in vasi di cristallo onde non prendano umidità.

Nella stessa guisa si allestiranno con ogni sorta di gelatine e marmellate.

CAPITOLO SECONDO.

TRATTATO DELLE GELATINE PER DESSERT E MARMELLATE (*TRAITÉ DES CONFITURES*).

§ 1. Gelatina trasparente di lamponi e d'uva spina (Gelée transparente de fambroises et de ribes).

Fate cogliere un bel paniere di lamponi di un bel rosso trasparente, pesatene 3 chilogrammi circa e fatele passare per uno staccio, indi per ogni 100 grammi di sugo unitevi 120 grammi di zuccaro rotto a pezzi. Collocatelo nella cazzeruola e ponetela su di un fuoco ardente, e quando comincia l'ebollizione, schiumate perfettamente, continuando a far bollire finchè l'ebollizione diverrà più unita, e che alzando la schiumarola venga a cadere allargata, ovvero che provando a versarne un pochettino su di un piatto, vediate che, raffreddato, lo lascia facilmente. Versatela in piccoli vasetti, ed all'indomani copriteli con un tondo di carta bagnato nello spirito e con pergamena.

Nella stessa maniera si preparerà il ribes e le fragole.

§ 2. **Gelatina trasparente di mele cotogne** (Gelée transparente de coins).

Dopo aver ben forbite con un lino venti mele cotogne, tagliatele a fette, gettatele in una catinella da credenza, coprendole al livello con acqna limpida. Fatele bollire finchè siano tenere al tatto, versando poi in uno staccio di crine. Ritiratene il sugo e fatelo passare in un filtro di lana. Indi pesate il sugo, e per ogni 265 grammi di sugo stesso adoperate 250 grammi di zuccaro. Unitevi il sugo, continuando l'ebollizione ed osservando la stessa regola della precedente, versandola poscia nei vasi.

Colla stessa regola si fa la stessa gelatina colle mele appiole, salvo che, quando farete passare al filtro il sugo, lo ripasserete diverse volte, finchè lo si ottenga limpido.

§ 3. **Marmellata di albicocche, di pesche e di fragole**
(Marmelade d'abricots, de pêches et de fraises).

Questa marmellata essendo di un gusto molto gradito, è desiderabile che se ne faccia uso più delle altre.

Si prendono tre o quattro chilogrammi di albicocche ben mature e di buon profumo. Dopo averne soppresso il nocciolo, si fanno passare allo staccio di crine; indi per ogni 100 grammi di frutta vi si uniscono 90 grammi di zuccaro. Si collocano sopra un fornello in una catinella di credenza, e con una spatola di legno si continua a mescerle senza abbandonarle, atteso che potrebbonsi le frutta attaccare al fondo. Quando al toccarle coll'indice, appoggiandolo al pollice ed aprendo i diti, la marmellata formerà un filetto, allora la leverete dal fuoco, collocandola nei vasi secondo la regola del § 1.

Nella stessa guisa si fa alle pesche ed alle fragole.

§ 4. **Marmellata di agresto** (Marmelade de verjus).

Levate i semi a un chilogrammo e mezzo di bell'agresto. Posta una catinella sul fuoco con un litro e mezzo d'acqua, quando questa sia bollente, gettatevi l'agresto, e quando sarà in ebollizione, coprite la catinella, collocandola su d'un fuoco mite per un'ora e mezza circa. In seguito fate passare le frutte per lo staccio, rimettetele nella catinella e fatele restringere al fuoco, mescolandole continuamente con una spatola. Tosto che comincieranno a distaccarsi dalla catinella, vi mescerete un chilogrammo e 350 grammi di zuccaro in pane

cotto alla palla asciutta (quinto grado) e dopo alcune ebollizioni lo verserete nei vasi secondo la regola.

§ 5. **Marmellata di mele e di pera** (Marmelade de pommes et de poires).

Dopo aver pelato due chilogrammi di mele di buona qualità, affettatele, indi ponetele in una catinella con 334 grammi di zuccaro (se le mele sono cotogne, vi si aggiungeranno 220 di più), una pellicola di limone e un litro e mezzo d'acqua. Copritele con un tondo di carta, e tosto che saranno tenere al tatto, fatele passare allo staccio di crine, rimettetele nella catinella, e con una spatola continuate a mescerle finchè si trovino ben asciutte, indi servitevene.

La marmellata di pere si fa nella stessa maniera, salvo che vi si aggiungerà 25 grammi di zuccaro di più.

§ 6. **Persicata ed albicoccata** (Pâte de pêches et d'abricots).

Queste paste di frutte si fanno nella stessa guisa. Prendete tre o quattro chilogrammi di queste frutta ben mature, sopprimetene il nocciuolo, indi ponetele in una catinella con un litro d'acqua sopra un fuoco ardente. Tosto che saranno in ebollizione, fatele passare allo staccio; rimettetele sopra il fuoco, e con una spatola rimuovetele continuamente, facendole asciugare. Pesate le frutta a parte e la medesima quantità di zuccaro. Questo fatelo cuocere dapprima alla palla (quarto grado), poi versatelo sopra le frutta; fate restringere il tutto, finchè al metterne un poco su di un piatto, questo rimanga asciutto. Ritirate in seguito il composto e versatelo in diverse cassette di carta all'altezza di un dito. Collocatele in istufa ad asciugarsi per alcuni giorni. In seguito tagliate questa pasta a pezzi quadrilunghi di 30 millimetri circa di lunghezza e 20 millimetri di larghezza. Cuocete un chilogrammo e mezzo di zuccaro in pane alla palla umida, ritiratelo dal fuoco ed immergetevi ciascun pezzo, rivolgendoli poi nella granella di zuccaro, conservandoli in una scatola ben chiusa e frammezzati di fogli di carta.

§ 7. **Cotognata** (Pâte de coins).

Prendete una ventina di mele cotogne, e dopo di averle pulite con una salvietta, tagliatele a pezzi. Mettetele in una catinella coperte di acqua al livello; fatele cuocere, e tosto che

saranno tenere al tatto, fatele passare per lo staccio di crine. Rimettete il tutto nella catinella, collocandola sopra un fuoco ardente, e con una spatola di legno continuate a mescere finchè la pasta comincierà a distaccarsi dalla catinella stessa. Allora pesate il frutto, e per ogni 100 grammi pesate 110 grammi di zuccaro in polvere, il quale farete sciogliere e mescerete colle mele. Immergetevi un dito bagnato prima nell'acqua; indi, se appoggiandolo col pollice ed aprendolo formerà un filo, allora ritirate la pasta e compite l'operazione come si disse nel § precedente.

§ 8. Damfnôdel.

Preparate 500 grammi di pasta a *brioche* ma un po' asciutta, indi stendetela col matterello all'altezza di 5 millimetri e con un coppa-pasta di due centimetri di diametro fatene tanti rotondi che li porrete su di una lastra con fascia bisunta di burro, distanti tre centimetri l'uno dall'altro. Fateli lievitare, e quando saranno cresciuti due volte il suo volume primitivo versatevi nell'interno delle lastre mezzo litro di latte tiepido, aromatizzato di un poco di vaniglia e 4 grammi di zuccaro. Fateli cuocere a forno moderato, e quando saranno di bel colore e che il latte si sia asciugato, poneteli in corona su di un piatto uno sopra l'altro, versandovi sopra due quintini di crema torniata calda alla vaniglia (vedi nelle creme).

CAPITOLO TERZO.

DEI FRUTTI CONFETTI AL SIROPPO
(*DES FRUITS CONFITS AU SIROP*).

Tutte le specie di frutta si ponno confettare dal più al meno nella stessa guisa. Questa confettura è aggradita massimamente nel verno.

§ 1. Chinette e cedro confette (Chinois et cédrat confits).

Prendete 4 chilogrammi di chinette, avvertendo che sian coperte di un bel verde. Dopo averle lasciate immerse nell'acqua per un giorno cambiandola due o tre volte, ponete una catinella di credenza sul fuoco con abbondante acqua, 10 grammi di allume di roccia, e quando questa sia bollente, gettatevi le chinette a bislessare, finchè comincino a piegarsi sotto le dita. Allora sgocciolatele ed immergetele nell'acqua

fresca. Intanto preparate 5 chilogrammi di zuccaro in una catinella con quattro quintini d'acqua, e tosto che sarà cotto alla nappa, gettatevi le chinette, dando loro un'ebollizione, e bene schiumate, versatele in un vaso. Dopo trentasei ore estraete il siroppo in una catinella, fatelo restringere al piccol *lissé*, ed intiepidito che sia, versatelo nuovamente sopra le chinette. Farete questa operazione per tre altre volte, lasciandole sole ventiquattro ore. L'ultima volta poi, quando il siroppo sarà in ebollizione e ridotto al perlato (*au perlé*), gettate le chinette a sobbollire, schiumandole perfettamente, e dopo alcune ebollizioni versatele nel vaso lasciandole scoperte per una giornata. In seguito copritele con pergamena adoperandole al bisogno.

Il cedro dopo averlo tagliato a quarti e levatone il midollo interno, si prepara nella stessa guisa.

§ 2. **Prune confette** (Reines-claudes confites).

Cogliete un cestello di prune immature, dure al tatto e verdeggianti. Sopprimete l'estremità del gambo e appuntate la loro superficie con un ago di cucina. In seguito collocatele in una catinella di credenza coprendole d'acqua, e posta la catinella sul fuoco, tosto che l'acqua sarà sufficientemente calda da non poter resistervi le mani, ritiratele in qualche luogo di dolce temperatura. All'indomani rimettete la stessa catinella sul fuoco, e tosto che le prune saranno calde, le appoggerete sopra delle ceneri calde, lasciandole in questo stato per un'ora e mezza circa, evitando però l'ebollizione. Unitevi un poco d'agresto con un pizzico di sale, mescendole di tempo in tempo. In ultimo collocate la catinella sopra il fuoco, e di mano in mano che galleggeranno, levatele colla schiumarola, collocandole nell'acqua fresca. Sgocciolate in seguito le prune, ed apparecchiato dello zuccaro chiarificato cotto al piccol *lissé*, immergetevi le prune stesse, dando loro alcune ebollizioni, e dopo averne ben levata la schiuma, versatele in un vaso. Passate ventiquattro ore, sgocciolate le prune stesse e fate ridurre lo zuccaro allo stesso grado (*lissé*). Quando esso sarà tiepido copritene le prune, continuando nella stessa guisa per tre altri giorni. L'ultima volta poi fate ridurre lo zuccaro al perlato, immergetevi le prune, e dopo una lieve ebollizione versatelo nel vaso ed all'indomani copritelo con pergamena,

NB. La dose dello zuccaro è dal 25 per cento di più del peso del frutto.

§ 3. **Mandorle confette** (Amandes confites).

Prendete 3 chilogrammi di mandorle dolci, che siano però immature, cioè debbono essere di un bel verde e senza che abbiano formata la scorza dura nell'interno. Immergetele nell'acqua tiepida per dieci ore circa; indi fatele bislessare in una catinella di credenza con abbondante acqua e 10 grammi d'allume di roccia per cinque minuti circa. Allora levatele colla schiumarola, gettandole nell'acqua fresca. Intanto ponete in una cazzeruola di credenza 4 chilogrammi di zuccaro, ed appena sia giunto alla cottura del piccol *lissé*, gettatevi le mandorle a sobbollire, toglietene tutta la schiuma, e dopo otto ebollizioni circa, versatele in un vaso. Dopo quarant'otto ore sgocciolate le mandorle, fate restringere lo zuccaro allo stesso grado, sobbollitevi le mandorle e versatele nel vaso, lasciatele ancora per tre giorni, indi continuate la stessa operazione da tre giorni in tre giorni finchè siano giunte al punto della sua confezione. Allora restringete lo zuccaro alla perla e versatele in un vaso coperto di pergamena.

Nella stessa guisa si allestiscono i fichi immaturi.

§ 4. **Pera butirrose confette** (Poires beurrées confites).

Le pera si devono confettare non troppo mature, il che si conosce quando i ghiandolini nell'interno sono ancor neri. — Preparate una catinella di credenza con due terzi d'acqua sopra il fuoco, immergendovi le pera. Di mano in mano che l'acqua si riscalda provate a toccarle, e quando cominciano a mollificarsi, levatele, gettandole nell'acqua fresca. Con un coltellino levate loro leggermente la pellicola, sopprimendo l'estremità del gambo, e con un ago da cucina traforatele in diverse parti. In seguito ponete la catinella dell'acqua sopra il fuoco, e tosto che sarà in ebollizione, gettatevi le pera, facendole cuocere finchè comincino a cedere sotto le dita. Sgocciolatele, immergendole di nuovo nell'acqua fresca. Cotto poi in catinella dello zuccaro al piccol lissato, unitevi le pera, levatene la schiuma, e dopo alcune ebollizioni versatele in un vaso, proseguendo il resto secondo la regola del § 2.

§ 5. **Pesche ed albicocche confette** (Pèches et abricots confits).

Prendete delle pesche non troppo mature, dure al tatto e di già colorite, foratele qua e là con un ago da cucina, gettan-

dole di mano in mano nell'acqua fresca. Messo poi una catinella d'acqua sul fuoco, quando questa sia bollente, immergetevi le pesche, bislessandole finchè comincino a piegarsi sotto le dita. Allora sgocciolatele ponendole poi nell'acqua fresca. Messo poi lo zuccaro, secondo la regola del § 2, al fuoco, e giunto questo al grado del *lissé,* unitevi le pesche, proseguendo il resto secondo la regola del § 2.

Le albicocche da confettarsi debbono avere già acquistato il loro colore, senza però essere mature. Colla punta del coltello alla parte del gambo fatene escire il nocciuolo, gettandole poi nell'acqua fresca. Ponetele al fuoco, ed a misura che l'acqua si riscalda, comprimetene leggermente qualcheduna sotto le dita. Tosto che vedete che cederanno al tatto, ritiratele e rimettetele nell'acqua fresca. Quindi, posto dello zuccaro chiarificato in sufficienza in una catinella, fatelo cuocere al piccol lissato, immergetevi le albicocche, e dopo un'ebollizione schiumatele, indi versatele in un vaso. Dopo ventiquattro ore sgocciolate le albicocche e fate cuocere lo zuccaro alla nappa, versandolo bollente sopra le albicocche stesse e lasciandole per altre ventiquattr'ore. Per la terza volta sgocciolate le albicocche restringendo lo zuccaro al grado del perlato, immergetevi le albicocche dando loro un'ebollizione, ritirandole poscia nel vaso. Passate altre ventiquattro ore, fate sgocciolare di bel nuovo le albicocche. Indi allargatele sopra dei fogli di carta messi sopra delle asse in pendenza, spolverizzandole di zuccaro fino e tenendole in una stufa moderata. All'indomani rivolgetele, collocandole sopra altri fogli di carta, spolverizzandole anche dall' altro lato collo zuccaro. Conservatele poscia nelle scatole, formandone de' suoli frammezzati di fogli di carta.

§ 6. **Lamponi confetti** (Fambroises confites).

Procuratevi un panieretto di bei lamponi non troppo maturi, e dopo averli ben forbiti, gettateli in una catinella, nella quale avrete preparato dello zuccaro chiarificato, cotto alla palla, ed appena abbia gettato due ebollizioni, versateli in un vaso. All'indomani fate sgocciolare i lamponi, restringete lo zuccaro al perlato, immergetevi i lamponi, schiumateli, e dopo alcune ebollizioni versateli nel vaso. All'indomani copriteli di pergamena per servirvene al bisogno.

§ 7. **Graffioni confetti** (Cerises confites).

Scegliete delle cerase dette *graffioni* in maturanza, sopprimetene la coda e il nocciuolo. Indi posto in una catinella dello zuccaro chiarificato e cotto al lissato, immergetevi le cerase, e dopo alcune ebollizioni, non che dopo averle bene schiumate, versatele in un vaso. All'indomani sgocciolate le cerase, rimettete il sugo nella catinella, unitevi il sugo di 170 grammi di lamponi, e fatelo cuocere alla palla asciutta. Immergetevi poscia le cerase, e dopo otto ebollizioni circa ritiratele dal fornello, schiumatele bene, indi versatele nei vasetti per servirvene al bisogno.

§ 8. **Pomi cotogni ed ananas confetti** (Coins et ananas confits).

Dopo aver pelata una dozzina di mele cotogne ben mature, introducete dalla parte del gambo un cannello in latta rotondo di 12 millimetri circa di diametro, onde estrarne il cuore; poi tagliatele a fette rotonde dello spessore di uno scudo, gettandole di mano in mano nell' acqua fresca , corretta col sugo di mezzo limone. Posta poi una catinella sul fuoco con zuccaro chiarificato alla nappa, immergetevi le mele bene sgocciolate, e tosto che siano appena tenere al tatto, versatele in un vaso. All'indomani sgocciolatele di nuovo, fate restringere lo zuccaro al lissato, e quando sarà tiepido, versatevelo sopra. Dopo altre ventiquattro ore , sgocciolatele nuovamente, restringete lo zuccaro al perlato (terzo grado), immergetevi le mele , e dopo otto ebollizioni , nonchè dopo averle bene schiumate, versatele nei vasi, ed all'indomani copritele con pergamena.

Per riguardo all' ananas si fa la stessa operazione , salvo che dopo averlo sbucciato , lo affetterete rotondamente e lo getterete a cuocere nel siroppo senza metterlo nell'acqua.

§ 9. **Frutta alla portoghese** (Fruits à la portugaise).

Prendete una o più qualità di frutta confette (per esempio, 2 chilogrammi), facendole sgocciolare. Intanto ponete in cazzeruola di credenza un chilogrammo e mezzo di zuccaro in pane rotto a pezzi, bagnandolo con acqua. Fatelo cuocere alla palla asciutta (quinto grado), immergetevi la frutta, e dopo alcune ebollizioni, provate con un dito bagnato nell' acqua ,

se lo zuccaro farà la palla. Allora lo ritirerete, e con uno spatolino fate fregare lo zuccaro contro la parete della cazzeruola onde bianchirlo, la qual operazione si dovrà far con molta prestezza. Levate poi i frutti uno ad uno con uno spillo, collocandoli allargati su di una gratella da credenza a sgocciolare. Tosto che saranno freddi, li servirete o semplici o incartocciando metà del frutto con carta bellamente ritagliata.

§ 10. **Frutta al caramel** (Fruits au caramel).

Gli aranci, l'uva, le albicocche, le pesche, il ribes, ecc., purchè siano ben mature, s'allestiscono al caramel. — Quanto agli aranci, li dividerete in spicchi; l' uva la dividerete in piccoli grappoli di cinque o sei grani; dalle albicocche leverete il nocciuolo, e così farete colle pesche. Dopo avere macerata quella frutta per qualche ora con un pochettino di rosolio, o rhum e zuccaro, sgocciolatele ed asciugatele leggermente. Indi abbiate pronta una cazzeruola di credenza con un chilogrammo e mezzo di zuccaro cotto al caramel (settimo grado), e posta sul tavolo, con dei stuzzicadenti infilzate ciascun pezzo, immergendolo nello zuccaro e collocandolo su di una gratella di credenza distaccato l'un dall'altro. Si può ghiacciarle al caramel anche senza macerarli. Il bel lucido del caramel rende i frutti di bella apparizenza.

CAPITOLO QUARTO.

DELLE FRUTTA NELLO SPIRITO (*DES FRUITS DANS L'ESPRIT*).

§ 1. **Amarasche o visciole nello spirito** (Griottes à l'esprit).

Scegliete delle belle amarasche (marenne) rilucenti, senza nessun difetto e non troppo mature. Sopprimetene la metà del gambo, collocandole in vasi di cristallo con alcuni chiovi di garofano ed un pezzetto di cannella. Per ogni chilogrammo e mezzo di amarasche, adoperate 3 litri di spirito di vino sopraffino da 32 gradi senza difetto, e 165 grammi di zuccaro. Fate cuocere lo zuccaro alla palla asciutta (quinto grado), levatelo dal fuoco in un luogo lontano, fatelo sciogliere collo spirito, e tosto che sarà raffreddato, versatelo sopra le amarasche, riempiendone i vasi.

§ 2. **Pesche ed albicocche nello spirito** (Pêches et abricots à l'esprit).

Scegliete delle pesche piuttosto poco mature, e con un lino fatele passare una ad una, levando la lanugine della pelle e ponendole di mano in mano in una larga tegghia con acqua fresca. Quando quest' operazione sarà compiuta, ponete sul fornello la tegghia, e tosto che l' acqua sarà presso all' ebollizione, le leverete accuratamente con una schiumaruola senza romperle, rimettendole nell' acqua fresca. In seguito farete cuocere in una catinella di credenza per ogni tre chilogrammi di frutta 560 grammi di zuccaro al perlato (terzo grado), nel quale deporrete le pesche, e dopo due ebollizioni sgocciolatele in uno staccio, rimettete il sciroppo al fuoco, riducendolo al perlato. Ritirate la cazzeruola lungi dal fuoco e fatevi disciogliere cinque o sei litri di buono spirito od acquavite di prima qualità. Deponete le pesche nei vasi coprendole col liquore raffreddato, indi coprite i vasi con pergamena.

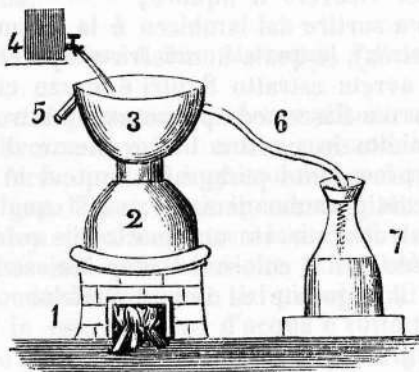
Si allestiscono le albicocche nella stessa guisa, scegliendole non troppo mature e di buona qualità.

Vi si può unir anche qualche chiovo di garofano e cannella a pezzi.

§ 3. **Prune nello spirito** (Reine-claudes à l'esprit).

Scegliete tre chilogrammi di belle prune non ancora colorite e non troppo mature, sopprimendo la metà del loro gambo, e dopo averle trapuntate con un ago da cucina in diversi lati, gettatele di mano in mano in una catinella da credenza con abbondante acqua fresca. Ponete la catinella sul fuoco, rimuovendo le prune con una spatola, e tosto che l'acqua si troverà sufficientemente calda da poter immergervi le dita, ritiratele, unitevi mezzo bicchiere d'aceto, coprite la catinella lasciandola così per vent' ore circa. In seguito rimettete la catinella sopra un fuoco moderato, mescolandole diligentemente di tratto in tratto con una spatola di legno senza schiacciarle e lasciandole così ad una dolce temperatura finchè abbiano preso il loro colore. Indi date maggior calore al fuoco, ed a misura che galleggeranno sull'acqua, e che al toccarle cedono sotto le dita, colla schiumarola levatele, rimettendole nell'acqua fresca. Fate cuocere tre chilogrammi di zuccaro alla nappa (primo grado), versandolo sopra le prune quanto basta per coprirle nel vaso in cui le avrete deposte. All' indomani, sgocciolatele e fate ridurre il loro zuccaro allo stesso grado, e parimenti operate per il terzo

giorno. Il quarto giorno poi dopo averle sgocciolate, disponetele nei vasi, e ridotto lo zuccaro alla nappa, lasciatelo raffreddare, avvertendo che se lo zuccaro sarà della misura di due litri e mezzo, vi unirete tre litri di spirito di vino di buona qualità di gradi trentadue circa. Indi fatelo passare al filtro, versandolo poi nei suddetti vasi, avvertendo che le prune sieno sommerse dal liquido.

CAPITOLO QUINTO.

METODO PARTICOLARE DI FARE ALCUNI LIQUORI
(*MOYEN PARTICULIER DE FAIRE QUELQUES LIQUEURS*).

Le poche ricette, che io espongo qui, servono massime per quei liquori di cui generalmente si fa uso anche pei trammezzi zuccherati.

§ 1. Olio di venere (Huile de vénus).

Apparecchio: Nove litri di spirito sopraffino di gradi trentadue, 14 grammi di semi cardamomum, 14 di semi d'ambretto, 14 di cannella regina, 7 macis, uno e mezzo di vaniglia.

Pestate il tutto nel mortajo, indi unitevi la buccia di quattro limoni. Ponete il tutto in un fiasco, aggiungendovi anche due litri d'acqua. Lasciatelo in questa fusione per dieci giorni; indi ponete la composizione in un lambicco, avendo cura però di chiuderlo bene, e avvertendo perciò di incollare intorno la giuntura del capitello alcune liste di carta pennellata con pasta di colla. Ponetelo in un bagno-maria, e dategli

un fuoco moderato affine di ottenere un'ebollizione regolare, la quale dovrà far stillare il liquido a goccie sollecitate. Indi osservate queste regole:

1.ª Abbiate cura di cambiare soventi volte l'acqua del refrigerante, avanti che essa si scaldi di troppo; e per maggiore comodità vedi il lambicco. N. 1 fornello del fuoco, 2 recipiente ove si depone il liquido da lambiccarsi, 3 capitello ove si pone l'acqua fredda, e per maggior comodo si ponga una cassa d'acqua fredda al N. 4 con rubinetto, la quale escirà dal canaletto N. 5, conservandolo raffreddato, 6 serpentina, 7 recipiente per ricevere il liquore;

2.ª Il primo a sortire dal lambicco è la flemma (un quarto d'un quintino circa), la quale non verrà adoperata pel liquore;

3.ª Quando avrete estratto 8 litri e mezzo circa di spirito, raccoglietelo in un fiasco, ed approntate quattro chilogrammi di zuccaro disciolto in quattro litri e mezzo d'acqua, come si è detto nel precedente paragrafo. Unitevi lo spirito, coloritelo con 46 centigramma di zafferano, il quale avrete fatto disciogliere spolverizzato in un quarto di quintino d'acqua bollente, imitando così il colore dell'olio. Mescete bene il tutto, filtratelo come il seguente ed imbottigliatelo.

§ 2. Curasò d'Olanda di prima qualità
(Curaçao d'Hollande de primier qualité).

Apparecchio: Otto litri e mezzo di spirito di vino di trentadue gradi, 84 grammi di scorza d'arancio secca, 25 di macis, 25 di cannella in canna, 18 di calamum aromatico, 14 di vaniglia, 7 di radice angelica, 3 di chiovi di garofano, otto chilogrammi e mezzo di zuccaro in pane, sei litri d'acqua filtrata, e la scorza di sette aranci verdi immaturi di duecentoquaranta millimetri di circonferenza, due grammi di zafferano in filo ed un pizzico di coccioniglia.

Ponete in un fiasco la scorza d'arancio secca, il macis, la cannella, il calamum aromatico, la vaniglia, la radice angelica, i chiovi di garofano, la scorza degli aranci verdi, lo zafferano in filo e la coccioniglia, e versatevi due litri di spirito. Turate il fiasco e lasciate questa infusione ferma per otto giorni circa.

Un giorno prima di eseguire l'operazione, ponete lo zuccaro in pane a pezzi in una catinella, fatelo sciogliere versandovi sopra l'acqua filtrata e rimuovendolo ogni cinque o sei ore, onde si sciolga collo zuccaro. All'indomani, unitevi

la suddetta infusione collo zuccaro, e così pure unitevi il restante dello spirito, e dopo aver ben mescolato il tutto, lasciatelo riposare ben coperto per ventiquattr'ore, indi fatelo passare da un filtro di pelle di dante. In mancanza di questo, pestate della carta bianca senza colla in un mortajo, inumidendola con un po' d'acqua: essa si renderà come una pasta, che farete sciogliere nel composto. Preparate un filtro di lana, versatevi il suddetto composto, facendolo colare in una catinella e rimettendolo di nuovo nel filtro finchè escirà lampante.

Quando il liquido sarà tale, ponetelo in bottiglie, e turatele a macchina.

§ 3. **Maraschino all'uso di Zara** (Marasquin à l'usage de Zara).

Prendete tre chilogrammi e mezzo d'amarasche di montagna, e dopo averne cavato il mosto, passandole per uno staccio di fil di ferro, pestate i ghiandolini nel mortajo, ponete il tutto in un gran fiasco, aggiungendovi quattro litri e mezzo di spirito di vino sopraffino a trentasei gradi e quattro foglie di lauro regio. Lasciate questa fusione per quindici giorni; indi ponete nel fondo del lambicco dei piccolissimi sassetti ben lavati. Versate in esso un litro d'acqua e tutto il liquido, distillatelo secondo la regola, estraendone quattro litri ed un quarto. Unite al liquido distillato tre litri e mezzo d'acqua disciolta in tre chilogrammi di zuccaro in pane, e proseguite il resto come sopra.

Si fa benissimo lo stesso rosolio, adoperando una bottiglia di kirsch-wasser svizzero, allungandolo con un altro litro e mezzo di spirito di vino senza difetto, di gradi trentaquattro. Fate disciogliere un chilogrammo di zuccaro, ed un litro e mezzo d'acqua, ed unito il tutto assieme, filtratelo come si disse al § 2.

§ 4. **Crema al cedrato** (Crême au cédrat).

Levate la sottil buccia di tre bei cedri freschi, poneteli in un fiasco con sei litri e mezzo di spirito di vino sopraffino a trentaquattro gradi, e dopo quindici giorni, ponete il tutto nel lambicco con un litro d'acqua, distillatelo secondo la regola, estraendone sei litri circa, unitevi in seguito un chilogrammo e 750 grammi di zuccaro disciolto in quattro litri e mezzo d'acqua, mescete il tutto, quindi filtratelo secondo la regola.

§ 5. **Crema nazionale** (Crême nationelle).

Apparecchio: due bacchette di vaniglia, 100 grammi semi angelica, 40 di chiovi di garofano, 80 d'iride fiorentina in radice, 7 chilogrammi zuccaro in pane, cinque litri d'acqua e sette di spirito di vino (alcool) sopraffino a 34 gradi. Pestate in un mortajetto grossolanamente i primi cinque generi, poneteli in un fiasco con tre litri di spirito, turatelo, e dopo otto giorni poneteli nel lambicco con un litro d'acqua filtrata, distillate come sopra ritirando tre litri circa in un fiasco pulito. Fatti sciogliere il dì innanzi i 7 chilogrammi di zuccaro coi cinque litri d'acqua in un recipiente, mescetelo con tre litri di spirito estratto dal lambicco ed altri quattro naturale, e lasciatelo riposare sino all'indomani, filtratelo, imbottigliatelo ed incatramatene il turacciolo d'ogni bottiglia.

§ 6. **Anesone triduo di Brescia** (Anisette de Bresse).

Apparecchio: 25 grammi d'acqua di rose, 5 litri di spirito a 34 gradi, 32 grammi semi d'anice romano, 35 d'anice stellato, 5 di semi di finocchi, una bacchetta di vaniglia, 2 chilogrammi di zuccaro e 2 litri circa di acqua filtrata. Ponete in un fiasco a macerare nello spirito, l'anice, il finocchio e la vaniglia; e dopo tre giorni, distillatelo a bagno-maria, unendovi poi lo zuccaro sciolto coll'acqua filtrata e di rose, e procedete come sopra.

§ 7. **Estratto di rosa doppio e semplice**
(Extrait de roses doubles et simples).

Verso la fine del mese di maggio è l'epoca opportuna per fare questo estratto. Si colgono le rose le più fragranti, si sfogliano, indi si mettono in un recipiente: per esempio, per otto chilogrammi di foglie di rose vi mescerete 300 grammi di sale polverizzato, e copritele. All'indomani ponete un po' di sabbia od un'anima nel fondo di un piccol lambicco, e sopra deporrete le rose col suo liquido. Questa operazione bisognerà farla col mettere il lambicco nel bagno-maria, perchè è facilissimo l' abbruciamento. Allestito il lambicco come si disse sopra, il primo mezzo bicchiere è la flemma, che non si lascierà nel liquore, e in seguito goccia per goccia raccogliete due bottiglie di liquido circa, e quando questo non avrà più nessun aroma, allora è compita l'operazione. Lascia-

telo riposare fin domani e leverete l'estratto che si troverà alla superficie come l'olio, ponetelo in un piccol ampollino chiuso ermeticamente.

Volendo farlo di minor forza, allora non vi metterete sale; ma bensì vi mescerete cinque litri circa d'acqua, e dopo 24 ore che comincierà la fermentazione, porrete il liquore nel lambicco, e terminerete l'operazione secondo la regola.

§ 8. Estratti di arancio, bergamotto e limone
(Extraits d'orange, de bergamotte ou de citron).

In tutti questi estratti non vi è che il cambio delle materie da adoperarsi, nel resto l'operazione è sempre la stessa. Io qui ho cercato di esporre le cose le più adatte e più facili ad eseguirsi da chicchessia. Levate la scorza di 50 aranci, poneteli in un vaso con tre litri d'acqua; copritelo e lasciatelo in fusione sino all'indomani, indi compite l'operazione come sopra. Nello stesso modo si preparano i bergamotti, i limoni, i cedri, ecc. Questo convien farlo quando si volesse conservarne il sugo degli aranci per bibita.

Le acque di questi estratti servono generalmente per la toelette.

§ 9. Ratafià di ghiande di pesche (Ratafià de glands de pêches).

Dopo aver lavate due chilogrammi di ghiande di pesche senza le mandorle, pestatele nel mortajo grossolanamente, ponetele in un fiasco con sei litri di spirito per 40 giorni circa. In seguito colate l'infusione, unitevi due chilogrammi circa di zuccaro disciolto in due litri d'acqua, lasciatelo riposare, all'indomani filtratelo ed imbottigliatele secondo la regola.

§ 10. Ratafià di noci (Ratafià de noix).

Ponete in un fiasco una trentina di noci verdi immature, il che si conosce se si traforano liberamente da un lato all'altro con un ago da cucina. Unitevi sei litri e mezzo di spirito sopraffino con dodici chiovi di garofano, e due o tre grammi di macis. Turatelo bene e conservatelo così per quaranta giorni incirca. In seguito colate l'infusione per uno staccio, unitevi due chilogrammi di zuccaro disciolto in tre litri e tre quintini d'acqua secondo la regola, rimettetelo nel fiasco, turatelo bene, e dopo due mesi filtratelo.

§ 11. Ratafià di visciole ed altre frutte
(Ratafià de griottes et autres fruits).

Prendete quattro chilogrammi di amarasche, levatene il gambo e comprimetele onde estrarne il sugo. Per ogni litro di sugo unitevi un litro ed un quintino di spirito sopraffino a trentaquattro gradi e mezzo chilogramma di zuccaro. Pestate i noccioli e ponete il tutto in un fiasco, unendovi un pizzico di coriandi e sei chiovi di garofano, e lasciandoli in detta fusione per un mese circa. Indi filtratelo secondo la regola, ed imbottigliatelo.

Nella stessa guisa si prepara il ratafià di lamponi e di ribes.

CAPITOLO SESTO.

DELLE FRUTTA IN COMPOSTIERA (*DES FRUITS EN COMPOTIÈRE*).

Le compostiere che si pongono sulla mensa sono guernite generalmente di frutte sciroppate, fresche o conservate nello sciroppo o nello spirito. Ma quello che viene sommamente preferito è l'ananas.

Il servizio di questo frutto è variato, mentre taluni lo servono preparato nella compostiera, altri invece lo amano crudo in tavola onde allestirlo al momento. Ma il primo modo è preferibile per risparmiare ogni disturbo ai commensali. Ecco adunque come potrete fare.

Dopo aver levato la corona e la buccia all'ananas (ben inteso che sia del tutto maturo), tagliatelo a fette rotonde; indi inzuccheratelo, ponetelo in una compostiera e maceratelo con un mezzo bicchieretto di rhum giammaico. Se lo volete allestire cotto, allora porrete in una cazzeruola di credenza 350 grammi di zuccaro in pane; fatelo cuocere alla nappa secondo la regola (vedi cap. I, § 1), immergetevi l'ananas tagliato un po' più grosso, ed appena sia tenero al tatto, levatelo e ponetelo nella compostiera asciutto. Prendete la metà del siroppo, unitevi il sugo di mezzo limone, indi versatelo sopra l'ananas, e quando sarà più che freddo, copritelo.

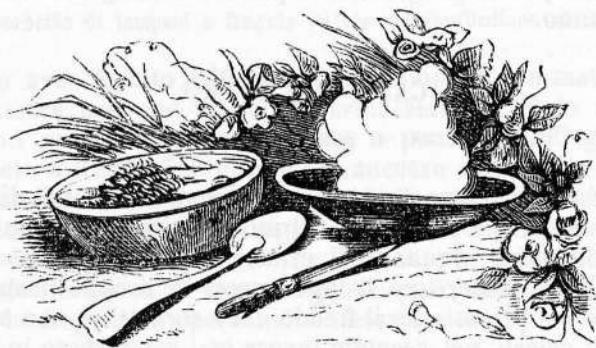
Riesce opportuno per le compostiere anche l'arancio.

Prendete tre belli aranci di Malta. Dopo averne levato la pelle, divideteli in diversi spicchi, che porrete di mano in mano nell'acqua fresca. In seguito fate cuocere 334 grammi di zuccaro in pane al *lissé,* gettatevi gli spicchi d'arancio, e

dopo due ebollizioni ritirateli e poneteli nella compostiera asciutti. Fate restringere un poco più il siroppo, unendovi un po' di buccia di arancio, e dopo otto o dieci ebollizioni, ritiratelo e lasciatelo raffreddare. Unitevi il sugo di mezzo limone, fatelo passare allo staccio, indi versatelo sopra gli aranci.

Il ribes pure è molto aggradito quando lo si allestisca a dovere.

Primieramente bisognerà distaccar tutti i granelli dal grappolo e farli passare uno ad uno, estraendone fuori con un spillo garbatamente i vinaccioli. Pesatene un chilogrammo e 130 grammi, ponetele in una cazzeruola di credenza con altrettanto zuccaro in polvere, facendolo saltellare, e dopo una cinquantina di minuti, adagiatelo sul fuoco. Tosto che sarà in ebollizione, levate tutta la schiuma, e dopo tre bollimenti, versatelo in un vaso, coprendolo all'indomani con pergamena. Servitelo poi nella compostiera secondo la regola.

Le mela, le pera, le pesche, le albicocche siroppate, che si sono descritte nei tramezzi zuccherati di cucina, servono anch'essi, quando siano allestiti accuratamente, a guernire le compostiere (vedi parte I, cap. XIV).

PARTE QUINTA

LA CREDENZA (*L'OFFICE*).

È l'arte di creare diverse qualità di bibite e gelati, assai necessario al mantenimento della salute, e quando non si è perfezionati in essa, addio buoni caffè, buoni rinfreschi e succolenti gelati. Sta poi al perito credenziere di saper ben discernere i generi più essenziali al suo lavoro. In questa partita io non intendo di dare dei precetti straordinari, ma degli articoli semplicissimi coi quali più facilmente potrete istruirvi; in quanto poi al progredire, la pratica ed il genio vostro ne suppliranno.

CAPITOLO PRIMO.

DEI GELATI O SORBETTI (*DES GLACES*).

I sorbetti si compongono generalmente di frutta, di creme e di aromi di buon profumo. Il modo d'allestirli, quantunque materiale, esige alquanto di pratica. Serva di regola che essi non debbono essere nè troppo grassi nè troppo magri; atteso che nel primo caso il freddo della sorbettiera non avrebbe forza di gelarli, nel secondo invece essi gelerebbero in massa, e si troverebbero nel sorbetto dei piccoli granellini di acqua ghiacciata. Per evitar tale inconveniente si terrà questa regola pei sorbetti di frutta in generale. Per ogni 500 grammi di frutto o sugo di esso, vi unirete 527 grammi di zuccaro chiarificato e cotto al piccol lissato (veggasi nella parte IV); indi, dopo averlo mescolato freddo, vi unirete il limone. Espe-

rimentalo coll'areometro da siroppo (scala di Baumé), osservando se arriva dai venti ai ventitrè gradi. Se eccedesse questa misura, mescerete nel siroppo dell'acqua poco alla volta, finchè l'areometro discenda a quel grado che si desidera; e all'incontro accrescerete il sciroppo se fosse mancante, finchè si alzi al debito grado. Si deve poi fare avvertenza al gusto del frutto che si adopera, il quale se fosse troppo agro, vi si metterà minore quantità di limone.

§ 1. **Sorbetto di limone** (Glace de citron).

Fregate la sottil buccia di due bei limoni contro un pezzo di zuccaro in pane, raschiatela e ponetela in fusione in una piccola terrina con un quintino di siroppo per una mezz'ora; in seguito tagliate nel mezzo otto o nove limoni in sugo; indi schiacciateli, estraendone il sugo sopra uno staccio in una terrina. Aggiungetevi a freddo 500 grammi di zuccaro chiarificato e cotto al piccol lissato, mescete il tutto con acqua, se abbisogna, secondo il grado a cui lo volete portare, passatelo allo staccio, ponetelo nella sorbettiera e gelate.

Notisi che i limoni maturati sulla pianta e sugosi sono i migliori per questo genere di lavori.

Invece del limone da fregarsi contro lo zuccaro si può adoperare anche il cedro.

§ 2. **Sorbetto di lamponi e fragole** (Glace de fambroises et fraises).

Dopo aver forbito 660 grammi di lamponi ben maturi, fateli passare per uno staccio di crine serrato, onde non ne passino i granelli. Pesate il frutto, e per ogni 500 grammi, vi unirete a freddo 528 grammi di zuccaro chiarificato e cotto al piccol lissato col sugo di due o tre limoni. Esperimentatelo coll'areometro secondo la regola, indi fate ripassare il tutto per lo staccio, ponetelo in una sorbettiera, mescendovi un cucchiale da bocca di rosso vegetale, poi gelate.

Per le fragole si opera nella stessa guisa.

§ 3. **Sorbetto di ananas** (Glace d'ananas).

Sceglìete un ananas ben maturo e di un grato odore, sopprimetene la corona, grattuggiatelo, indi ponetelo in una terrina con 390 grammi di zuccaro chiarificato, cotto al piccol lissato, lasciandovelo in fusione per tre ore onde lasci il suo

prelibato profumo. Unitevi in seguito il sugo di due o tre limoni e fate il tutto passare per lo staccio, comprimendo l'ananas fortemente con mestoletto di legno onde ottenerne tutta la polpa. Mescetevi dell'acqua a sufficienza, esperimentando il siroppo coll'areometro, secondo la regola, ponetelo in una sorbettiera e gelate.

§ 4. Sorbetto d'albicocche (Glace d'abricots).

Levate la ghianda a quindici o venti albicocche ben mature e dolci, fatele passare per lo staccio, e per ogni 330 grammi di frutto unitevi 360 grammi di zuccaro cotto al piccol lissato, il sugo di due limoni e mezzo, e dieci mandorle d'albicocche pestate nel mortajo. Allungate il miscuglio coll'acqua, praticando l'areometro secondo la regola già insegnata. Indi ripassate il tutto allo staccio, ponetelo nella sorbettiera e gelate.

§ 5. Sorbetto di pesche (persico) (Glace de pêches).

Si prepara nella stessa guisa delle albicocche, salvo che vi si porranno solamente due mandorle di pesche pestate.

§ 6. Sorbetto di amarasche (marenne) (Glace de cerises).

Scegliete 555 grammi di belle amarasche fresche, e dopo averne soppresso il gambo e il ghiandolino, gettatele in una catinella di credenza con 85 grammi di zuccaro, e dopo una ebollizione fatele passare perfettamente per lo staccio. Preparate 335 grammi di zuccaro chiarificato e cotto al piccol lissato, unitelo al frutto col sugo di due limoni, e finalmente pestate un pugnetto di ghiandolini in mortarino di metallo, sciogliendoli con un bicchiere d'acqua e facendoli indi passar per un lino sopra il frutto. Aggiungete un cucchiale da bocca di rosso vegetale. Mescolate bene il tutto, e dopo aver praticato l'areometro secondo lo regola, versatelo in sorbettiera e gelate. — Le cerase si ammaniscono nella stessa foggia, salvo che vi si porrà il sugo di mezzo limone di più.

§ 7. Sorbetto di aranci (Glace aux oranges).

Fregate contro lo zuccaro in pane la sottil buccia di un arancio di Malta, e ponetelo in fusione per una mezz'ora in

un bicchiere di siroppo; indi presi altri sette aranci, fendeteli nel mezzo e comprimeteli, estraendo il loro sugo e mettendolo col sugo di tre limoni in una terrina. Mescetevi 390 grammi di zuccaro cotto al perlato, unitevi la fusione e due goccie di rosso vegetale, e procedete coll'areometro secondo la regola. Ripassatelo allo staccio di seta, ponetelo nella sorbettiera e gelate.

§ 8. **Sorbetto di crema alla cannella ed alla vaniglia** (Glace de crême à la cannelle et à la vanille).

Ponete in una cazzeruola di credenza 10 gialli d'uova, fateli disciogliere con 170 grammi di zuccaro, mescetevi un litro di crema fresca (panera) con due pezzi lunghi un mignolo di cannella regina sopraffina. Tramenatela sul fornello con un mestoletto di legno, e quando si sarà legata, cioè condensata, senza però lasciarla bollire mentre allora si granirebbe e tutto sarebbe perduto, fatela passare per lo staccio di seta in una terrina, e tosto che si sarà raffreddata, versatela nella sorbettiera e gelate.

Il sorbetto alla vaniglia si prepara nella stessa guisa, salvo che vi porrete una mezza bacchetta di vaniglia tagliata a pezzi. Se lo volete più dilicato, unitevi mezzo litro di crema sbattuta; quando il sorbetto sarà quasi gelato, lavoratelo bene onde abbia da formare un sol corpo. Serve di regola anche per le seguenti creme.

§ 9. **Sorbetto di crema al caffè** (Glace de crême au café).

Fate abbrostolire secondo la regola 50 grammi di caffè levante, e gettatelo così bollente in una terrina, nella quale avrete preparato un litro di crema fresca bollente, coprendo all'istante l'infusione e tenendola in luogo fresco. Una mezz'ora dopo, passate la crema allo staccio di seta, fate sciogliere 10 tuorli d'uova con 170 grammi di zuccaro, mescetevi la crema, indi proseguite il resto come il § 8. Se poi vorrete fare questo sorbetto bianco e spugnoso, vi servirete de' chiari d'uova invece de' gialli, operando in questa guisa. Vergate sette chiari d'uova a metà, mescetevi poco alla volta la crema aromatizzata, unitevi lo zuccaro, tramenatela sopra un fuoco dolce, e quando si sarà addensata, fatela passare allo staccio, quindi proseguite come sopra.

§ 10. **Sorbetto di crema ai pistacchi** (Glace de crême aux pistaches).

Gettate 170 grammi di bei pistacchi nell'acqua bollente, sgocciolateli, pelateli e pestateli nel mortajo con un mezzo quintino di crema; indi fateli passare allo staccio. Preparate dieci gialli d'uova con 170 grammi di zuccaro, fateli disciogliere con un litro di crema, unitevi i pistacchi, tramenatela al fuoco come si disse poc'anzi, e passate allo staccio in una terrina. Quando la composizione sarà fredda vi mescerete tre cucchai di verde vegetale (veggasi nella parte IV) onde ravvivarne il colore; ponetela in sorbettiera e gelate.

§ 11. **Sorbetto di crema al cioccolatte** (Glace de crême au chocolat).

Allestite un litro di crema con dieci tuorli d'uova e 170 grammi di zuccaro; e cotto il tutto a fuoco dolce secondo la regola, unitevi 110 grammi di cioccolatte disciolto in un bicchiere scarso d'acqua; passatelo allo staccio, indi progredite come i precedenti.

§ 12. **Sorbetto di crema al liquore** (Glace de crême à la liqueur).

Fatta la stessa composizione della precedente, quando sarà fredda, invece di mettervi il cioccolatte, unitevi mezzo quintino di liquore, per esempio, maraschino, latte di vecchia, curasò, rhum, ecc.

§ 13. **Apparecchio per le sorbettiere, e metodo di gelare** (Appareil pour les sarbotières et moyen de glacer).

Allestita la sorbettiera (della tenuta di due litri e mezzo circa) col composto a tre dita meno del bordo e coperta, si comincierà l'operazione col mettere nel fondo del secchio una lastra di ghiaccio allo spessore di due o tre dita; spolverizzatevi sopra un po' di sale, indi adagiatevi sopra la sorbiettiera in modo che abbia a star ritta; in seguito pestate 6 chilogrammi di ghiaccio o neve, versate il terzo al circuito esterno della sorbettiera, seminandovi sopra 330 grammi di sale pesta, pestandolo bene, affinchè stia ben unito. Proseguite a fare due altri suoli, comprimendoli bene, colle altre due parti di ghiaccio e due simili di sale, riempiendone il secchio in modo che la sorbettiera stia bene salda nel ghiaccio. In seguito, attaccata la mano al manico della sorbettiera, fatela

girare a destra ed a manca con prestezza, e dopo otto minuti circa apritela e colla spatola distaccate il sorbetto dalle pareti e dal fondo della sorbettiera stessa; indi copritela nuovamente e proseguite a farla girare, distaccando il composto di tratto in tratto e rivolgendolo. Quando il sorbetto comincierà ad incorporarsi, allora farete girare la sorbettiera tenendola scoperta, atteso che correrà più prestamente, e finalmente dopo averlo ben manipolato e che il sorbetto sarà ben asciutto, copritelo e servitelo al bisogno.

È importante l'osservare, che quando il ghiaccio si sarà diminuito di un terzo, allora devesi levare il turacciolo del secchio e sopprimere quasi due terzi d'acqua, dopo di che di nuovo lo si rinchiude e vi si rimette altro ghiaccio e sale pesta.

Un altro metodo di gelare i sorbetti di frutta e di renderli ben manteccati si è di far uso di due sorbettiere apparecchiate secondo la regola. Posto il composto in una delle sorbettiere, di mano in mano che si attaccherà alle pareti, con una specie di palettina piegata all'estremità leverete il composto attaccato, ponendolo nell'altra sorbettiera e di tratto in tratto lo mescerete. Sarebbe però bene che per lavorare questa specie di sorbetti, così detti napoletani, si faccia uso della macchina che da pochi anni si è adottata da noi, risparmiandosi con essa fatica e tempo gelandolo poco per volta. Quando poi tutto il composto sarà compito, manipolatelo colla spatola sollecitamente, rivolgendolo e facendolo girare. Allorchè sarà ben asciutto, tenetelo coperto finchè verrà il punto di servirlo.

Sappiatevi poi regolare quanto alla dose di ghiaccio e sale, giacchè la dose ora indicata serve per piccole sorbettiere soltanto, e nei grandi calori estivi ce ne vorrà una metà di più.

Se il sorbetto sarà alla crema, si diminuirà un poco il sale, atteso che si congela più facilmente.

§ 14. Dello stracchino gelato e pezzi duri
(Des fromages glacés et des pièces dures).

Gli stracchini gelati si fanno tanto in frutta che colle creme, con una e più qualità di sorbetti.

Prendete adunque una scatola per stracchini gelati, delle quali ve ne sono di varie foggie. Esse si aprono tanto sopra che sotto. Dopo aver tagliato due fogli di carta secondo la grandezza del coperto, ponetelo nell'interno di esso; quindi chiudete la scatola, e così avrete il fondo. Ponete poi agli

angoli qualche cerasa confetta con qualche fetterella di pistacchi verdi forbiti, e del cedro tagliato in bella foggia, facendovi un ornamento a vostro genio. Quindi abbiate in pronto due sorbetti, per esempio, uno di lamponi e l'altro di cedro. Ponetevene un poco con precauzione, formando due angoli bianchi e due angoli rossi; con uno spatolino appianate il sorbetto nella scatola e riempitela, levandovi quello che eccede. Copritelo coll'altro foglio di carta e col secondo coperto; indi preparato in un secchio otto dita di ghiaccio pesto mescolato con abbondante sale, appoggiatevi sopra la scatola, copritela con altrettanto ghiaccio salato, e coprite il secchio con un coltroue. Se si dovesse tardar a servirlo dopo due o tre ore, allora levate il turacciolo del secchio, sopprimendo due terzi d'acqua, rimettendovi poi altro ghiaccio pesto mescolato con abbondante sale.

Si allestiscono pezzi duri con altre forme diverse, per esempio, a caschi, a piramidi, ecc.

Essi si servono generalmente al *dessert* delle mense su di un piatto fornito di tovagliolo.

I piccoli pezzi duri si fanno in piccole formette di stagno con diverse qualità di frutta ed altri generi. Essi dal più al meno si allestiscono nella stessa guisa adoperando il sorbetto da imitare il colore della materia figurata dalle formette.

Quindi è che se la forma fosse in figura d'uova, adoprerete il sorbetto di limone o di crema bianca; se fosse di funghi, adoprerete la crema, e quando lo levate dalla forma ne intingerete la cappella e la radice nel cioccolatte liquefatto e freddo; se avesse figura di persico, adoprerete del sorbetto pure di persico, dandogli un po' di color rosso leggiero ai lati.

Ecco poi la maniera di allestirli. Aperta la formetta, riempitela del rispettivo sorbetto; indi, ben rinchiusa, involgetela nella carta e ponetela nel ghiaccio come si disse degli stracchini. Dopo tre ore apparecchiate la stuffa, di cui vi servirete nella sorbettiera, se trattasi di piccola quantità di pezzi; mentre se si trattasse, per esempio, di un duecento pezzi circa, vi servirete di una cassa grande quadra in istagno con coperto convesso e con una gratella movibile di credenza alla metà di essa. Mettetela in un gran secchio, circondatela di ghiaccio ben salato come se fosse in sorbettiera, coprendo pure il coperto di ghiaccio. Al tempo debito prendete ciascun pezzo, ammollatelo nell'acqua, indi con una forchetta levatelo, e se bisogna, coloritelo leggermente con colori vegetali per mezzo d'un pennello, collocando poscia ciascun pezzo sopra un brano

di carta nella sorbettiera o nella cassa in bell'ordine, con avvertenza che quando quest'ultima sarà occupata per metà, vi si appoggierà la gratella, disponendovi poi sopra i rimanenti e facendone diversi suoli. Teneteli indi ben coperti fino al punto del servizio. Essi si servono in piattellini da sorbetti.

§ 15. **Delle granite ed osservazione in proposito**
(Des glaces grenues et observation en propos).

La granita è una bibita gelata di frutta, di cui si fa uso generalmente nella stagione calda pel mattino. Essa è una composizione simile a quella dei precedenti sorbetti di frutta, salvo che si terrà a circa quattordici gradi areometro, e si gelerà con pochissima sale, tenendola piuttosto tenera.
Si serve nei bicchieri a calice.

CAPITOLO SECONDO.

DEI GELATI DI COMPOSIZIONE (*DES GLACES COMPOSÉES*).

§ 1. **Bodino gelato alla bavarese** (Pouding glacé à la bavaroise).

Forbite 165 grammi di mandorle dolci e 28 di amare, e pestatele nel mortajo con qualche goccia d'acqua onde non facciano l'olio e finchè non si conosca più nessun frammento di mandorla. Fate disciogliere quella pasta con tre quintini d'acqua, ponetela in un lino, comprimetela bene onde estrarre tutto il sugo delle mandorle, al quale unirete 156 grammi di zuccaro in polvere. Preparate poi un grosso stampo da sorbetto in forma di scatola alto quattro o cinque dita, ponetevi la carta come si disse nel passato capitolo degli stracchini gelati, collocatelo allestito sopra il ghiaccio collo stesso apparecchio degli stracchini suddetti; indi vergate quattro quintini di crema fresca (panera) con 90 grammi di zuccaro aromatizzato alla vaniglia, e così pure abbiate pronti diciotto grossi biscottini all'uso (vedi nella pasticceria, parte III) con 56 grammi di cedro confetto tagliato a zipollini e 14 di pistacchi sbucciati secondo la regola. Immergerete sei biscottini nel latte di mandorle, collocandoli poi in bell'ordine nel fondo dello stampo e seminandovi sopra del cedro e dei pistacchi. Indi versatevi il terzo della crema vergata, copritela con altri biscotti inzuppati nel latte di mandorle, e seminatovi sopra un

po' di cedro e de' pistacchi, versatevi sopra l'altro terzo di crema, e finalmente fate un altro suolo simile di biscotti inzuppati e di crema vergata. Riempiuto bene lo stampo, copritelo secondo la regola colla carta ed il rispettivo coperchio, indi coperto bene di ghiaccio mescolato con abbondante sale, ponetevi sopra una coperta, lasciandola almeno quattro ore frammezzo il ghiaccio. Al punto di servirlo, immergete lo stampo nell'acqua, e fatto uscire il bodino, ponetelo sopra un piatto fornito di tovagliolo.

§ 2. **Bodino d'ananas alla francese** (Pouding d'ananas a la française).

Dopo aver forbito un ananas maturo, tagliatelo a dadicciuoli; indi posto un quintino di siroppo allungato in una cazzeruola di credenza, fatelo sobbollire per otto o dieci minuti. Intanto tramenate al fuoco un litro di crema (panera) con 160 grammi di zuccaro e dieci tuorli d'uova, come si disse nel precedente capitolo, e fredda che sia, ponetela nella sorbettiera, aggiungendovi un quarto di bicchiere di kirschenwasser e il siroppo dell'ananas, lavorandola secondo la regola. Tosto che comincierà a legarsi, mescetevi il frutto con ventiquattro cerase confette e due bicchieri di crema vergata secondo la regola (vedi nel capitolo XIV, parte I), continuando a lavorarlo finchè si troverà asciutto. In seguito, messo in uno stampo da gelato, ponetelo frammezzo al ghiaccio, osservando la stessa regola degli stracchini gelati (vedi nel precedente capitolo).

§ 3. **Bodino ghiacciato all'inglese** (Pouding glacé à l'anglaise).

Fate un formaggio inglese (vedi nella parte IV) in un berretto tondo, e cotto che sia, lasciatelo raffreddare, indi preparate un sorbetto di crema gelata al rhum o al maraschino con un pezzetto di cedro confetto, tagliato a dadicciuoli, e qualche pistacchio affettato (vedi nel precedente capitolo, crema ai liquori). Due ore avanti di servirlo tagliate il formaggio in quattro ruotelle della grossezza del mignolo e della larghezza di quattro millimetri meno della circonferenza dello stampo. Posta una spruzzata di maraschino al fondo di uno stampo rotondo da gelati, stendetevi sopra il terzo del sorbetto. Parimenti fate due altri suoli di crema e di ruotelle, coprendolo finalmente colla quarta ruotella. Chiudete lo stampo secondo la regola, e fatelo congelare come si disse pegli strac-

chini. Terrete un quintino di crema torniata al rhum o maraschino nella sorbettiera, mantenendola liquida e servendola in una salsiera a parte.

§ 4. Bodino ghiacciato di gabinetto alla reale
(Pouding glacé de cabinet à la royale).

Pelate e sbucciate 334 grammi di mandorle dolci con otto o dieci in numero di amare; pestatele in un mortajo, aggiungendovi qualche cucchiale da bocca d'acqua onde non facciano l'olio, e quando non vi sarà più nessun frammento di mandorle, fatele sciogliere con tre quintini d'acqua; unitevi sei cucchiai da bocca d'acqua di fior d'arancio, e del siroppo di zuccaro cotto al lissato, mescolandolo ed esperimentandolo coll'areometro ai gradi ventitrè, come si disse nel § 1 del cap. I di questa parte. Ponetelo poi in sorbettiera e gelate. Quando comincierà ad asciugarsi, mescolatevi leggermente due quintini di crema vergata. Poscia tagliate sei pezzi in forma di ruotella od altro di marzapane all'italiana (vedi nella parte IV, cap. II); fate macerare in mezzo quintino di maraschino ventiquattro cerase allo spirito forbite del ghiandolino, un poco di cedro confetto tagliato a dadicciuoli, e un pizzico di uva sultana ben forbita. Adagiate una delle ruotelle nel fondo del berretto, seminatevi sopra la quinta parte delle frutta macerate, stendendovi parimenti la quinta parte del sorbetto. Copritelo con un altro rocchio di marzapane, e postovi sopra la frutta macerata e il sorbetto, fatene altri tre suoli simili, coprendo poi l'ultimo colla sesta ruotella. Chiudete bene lo stampo secondo la regola, e collocatelo frammezzo a sei chilogrammi di ghiaccio pesto mescolato con abbondante sale. Copritelo con una coltre, e dopo un'oretta servitelo sopra un tondo con tovagliolo messo con garbo.

Si ponno a quest'uopo adoperare delle mele siroppate, delle fragole od altre frutta confette.

§ 5. Biscotto gelato di frutta all'italiana
(Biscuit glacé de fruits à l'italienne).

Ponete dodici tuorli d'uova in una cazzeruola con 280 grammi di zuccaro; sbatteteli bene finchè comincino a sbianchirsi. Unitevi allora un litro d'acqua con un pochetto di vaniglia o qualche altro aroma; tramenatelo a fuoco moderato come una crema torniata (vedi nella parte I, capit. XIV),

passandolo allo staccio in una terrina a raffreddarsi. Intanto fate cuocere 84 grammi di zuccaro alla palla asciutta, e sbattute dieci uova a neve consistente, mescolatevi lo zuccaro come se aveste a far una meringa asciutta. Dopo aver ben lavorato i chiari e quasi freddo, mescetevi poco alla volta il suddetto liquido, il quale poi porrete in una sorbettiera, facendolo gelare perfettamente. Quando comincierà ad indurirsi vi unirete delle albicocche, delle pesche, delle fragole e del ribes privo dagli acini, i quali frutti dovranno esser forbiti e cotti nel siroppo, con avvertenza che raffreddati si porranno a macerare in una terrina con qualche bicchierino di liquore. Preparate la stuffa da gelati con abbondante sale e ghiaccio, come si disse al § 14 del capit. I. Riempite poscia con questo composto una quantità di cassettine di carta di 85 millimetri di lunghezza e 50 di larghezza, collocandole in bell'ordine nella stuffa preparata. Coprite bene il tutto con ghiaccio ed abbondante sale, mettendovi sopra delle coltri e ponendolo in luogo fresco. Dopo quattro ore li servirete.

§ 6. **Bomba gelata al caffè ed alla vaniglia**
(Bombe glacée au café et à la vanille).

Fate tostare 56 grammi di caffè moka, gettandolo poi in un quintino di acqua bollente e coprendo all'istante l'infusione. Intanto, posto in una cazzeruola di credenza diciotto tuorli d'uova, 280 grammi di zuccaro in polvere, fateli sciogliere con mezzo litro d'acqua, unitevi l'infusione del caffè passato allo staccio e tramenate al fuoco il liquido come una crema torniata (vedi nel capitolo XIV, parte I). Indi passatelo da uno staccio di seta in catinella di credenza, che assetterete sul ghiaccio, sbattendola fortemente con un fascio di fil di ferro finchè siasi raffreddata, e gettandola poscia immantinente in una sorbettiera o stampo da bomba o piramide da gelati, i quali dovranno essere preparati una quarantina di minuti prima, come si disse degli stracchini gelati (vedi capit. I, § 14). Coperta poi la sorbettiera o stampo, copriteli pure di ghiaccio ed abbondante sale, appoggiandovi sopra un buon coltrone, e dopo cinque ore servitele. Coll'immergere la sorbettiera o berretto nell'acqua calda, e distaccata colla lama del coltello, adagiatela sopra un tovagliolo piegato artisticamente.

Volendola fare alla vaniglia, allora dopo aver pestato una bacchetta di vaniglia con 14 grammi di zuccaro, la si pone

in una terrina, versandovi sopra un quintino di acqua bollente, coprendola e lasciandola raffreddare. Quindi proseguite con questa infusione in luogo del caffè.

Si fanno bombe con ogni sorta d'aromi, all'arancio, al bergamotto, all'anice, alle mandorle dolci, ecc., usando sempre le stesse norme.

Il sorbetto congelato in questa guisa è leggero come la neve.

§ 7. **Punch spongato alla romana** (Punch épongé à la romaine).

Fate la composizione del sorbetto all'arancio, adoperandone soli cinque. Unitevi un buon bicchiere d'infusione di thè forte ed un chiovo di garofano in polvere. Fatelo gelare e conservatelo in luogo fresco. Un'ora circa prima di servirlo, fate cuocere 140 grammi di zuccaro in pane alla palla asciutta (vedi nelle confetture), e sbattuti dieci chiari d'uova a neve consistente, unitevi lo zuccaro, come se aveste da fare una meringa, mescendola continuamente finchè si sia raffreddato. Mescolatelo nel sorbetto, formandone un sol corpo, e così pure aggiugnetevi due bicchieri di buon arrak, o rhum, ecc.

Questa composizione si serve nei bicchieri a punch, e quando dovrà servire alla metà di un pranzo, dovrà essere piuttosto liquido.

§ 8. **Metodo di conservare le frutta pei gelati**
(Conservation des fruits pour les glaces).

La prima cosa da osservarsi si è di far la scelta dei frutti, che siano ben maturi, di un grato profumo, e senza verun difetto.

La maniera di conservarli è questa. I lamponi, il ribes, le fragole, le cerase, si usano intere in bottiglie nere gagliarde. Le pesche, le albicocche, le nespole del Giappone, ecc., facciansi passare per lo staccio crude, riempiendone poi le bottiglie. Indi tanto le prime che le seconde si turino a macchina con turaccioli senza difetto e si leghi ciascuna con un laccio di spago in croce. Collocatele poi in un gran recipiente attorniate di paglia o di strofinacci acciò non si spezzino le une contro le altre nell'ebollizione; riempite il recipiente di acqua fredda e collocatelo sul fuoco. Tosto che saranno in ebollizione, ritiratelo sull'angolo del fornello e dopo quindici minuti collocate il recipiente a raffreddarsi, in seguito levate le bottiglie dall'acqua, trasportandole in cantina ed adoperandole al bisogno, come se i frutti fossero freschi.

Le frutte rosse, come lamponi, ribes, fragole, ecc., si ponno

allestire anche in questa guisa. Dopo averle compresse in un lino, estraetene il sugo, imbottigliatelo e proseguite come sopra. È da avvertirsi che appena allestito il frutto si proceda immediatamente all'ebollizione.

CAPITOLO TERZO.

DEI SIROPPI E CONSERVE PER BIBITE
(*DES SIROPS ET CONSERVES POUR BOISSONS*).

§ 1. **Siroppo di lamponi e di fragole**
(Sirop de fambroises et de fraises).

Prendete un paniere di lamponi maturi e di buon profumo; fateli passare per uno staccio, pesatene il sugo, e per ogni 334 grammi di esso pesate 300 grammi di zuccaro. Fate cuocere lo zuccaro alla palla asciutta (vedi nelle confetture), unitevi il sugo del frutto, schiumatelo bene, e dopo tre o quattro ebollizioni, ritiratelo in una terrina e lasciatelo raffreddare, indi ponetelo in bottiglie, turandole bene.

Le fragole si allestiscono nella stessa guisa.

Al momento che si allestiranno nei vasi per le bibite, vi si unirà un po' di sugo di limone.

§ 2. **Siroppo d'acetosa** (Sirop de vinaigre fambroisé).

Abbiate quattro chilogrammi di bei lamponi ben maturi, forbiteli e poneteli in una terrina con un chilogrammo di ribes sgranato, versatevi sopra cinque litri di buon aceto di vino, lasciandoli macerare per sette giorni e rimuovendoli ogni giorno con un cucchiale di legno. L'ottavo giorno fate passare il tutto per lo staccio; indi ripassatelo dal feltro di lana. Ponete al fuoco quattro chilogrammi di zuccaro, chiarificatelo (veggasi nelle confetture) e fatelo cuocere alla palla asciutta; unitevi il sugo, ed alla prima ebollizione, schiumatelo bene, ritiratelo in un vaso, e quando sarà freddo, imbottigliatelo.

§ 3. **Siroppo di capillare** (Sirop de capillaire).

Provvedete dal farmacista 334 grammi di foglie capillare, fatele bollire con tre litri e mezzo d'acqua per venti minuti, indi passate il tutto per lo staccio. Ponetelo in una catinella di credenza con due chilogrammi di zuccaro grasso di

bella qualità e fatelo sciogliere col suddetto liquido. Abbiate pronto tre chiari d'uova sbattuti con quattro quintini d'acqua, e tosto che sarà in ebollizione, schiumatelo ed unitevi di tratto in tratto della detta acqua d'uova onde chiarificarlo bene. Fatelo cuocere alla nappa, indi filtratelo secondo la regola. Rimesso poscia sul fuoco, riducetelo al piccol lissato, lasciatelo raffreddare ed imbottigliatelo.

§ 4. **Agro di cedro** (Aigre de cédrat).

Prendete diciotto bei limoni maturi e copiosi di sugo; fregate la superficie di un mediocre cedro o di tre limoni sopra un pezzo di zuccaro in pane, e raschiatelo sopra un piatto. In seguito sopprimete la pelle ai limoni, e con un coltellino levate gli spicchi uno ad uno, mettendoli in una terrina e togliendone i ghiandolini e la pellicola bianca. Quando tutta la polpa sarà forbita, unitevi la raschiatura, e per ogni 300 grammi di sugo pesate 900 grammi di zuccaro in pane, che ammollerete con pochissima acqua e farete cuocere alla palla umida (vedi nelle confetture), unitevi il frutto e la raschiatura, e dopo due lievi ebollizioni, schiumatelo bene e ritiratelo in un vaso, e raffreddato, imbottigliatelo.

§ 5. **Siroppo d'arancio** (Sirop d'orange).

Abbiate dodici aranci di Malta, due dei quali fregate contro la superficie di un pezzo di zuccaro in pane, indi raschiatela sopra un piatto. Pelate gli aranci, e con un coltellino allestiteli come al § 4. Cuocete un chilogrammo e 800 grammi di zuccaro alla palla umida (veggasi nelle confetture), unitevi il frutto col sugo di due limoni, schiumatelo bene, e dopo tre lievi ebollizioni, ritiratelo in un vaso lasciandolo raffreddare, indi imbottigliatelo.

§ 6. **Siroppo d'ananas** (Sirop d'ananas).

Sceglicte un bell'ananas maturo, di buon profumo, e dopo averlo pelato, ponete la buccia in una terrina, facendo bollire in otto quintini d'acqua la polpa affettata e triturata. Dopo quindici minuti versatela nella terrina della buccia, coprendo all'istante l'infusione. Raffreddata che sia, fatela passare da uno staccio ben serrato, unitevi il sugo di due limoni e filtratelo al capuccio. Fate cuocere un chilogrammo di zuccaro

alla palla asciutta, unitevi il sugo filtrato, spiumatelo, e dopo due ebollizioni leggiere ritiratelo, lasciatelo raffreddare ed imbottigliatelo.

§ 7. **Siroppo d'orzata** (Sirop d'orgeat).

Dopo aver scottato e pelato 334 grammi di mandorle dolci con 56 grammi di semi di mellone, pestatele nel mortajo, aggiungendovi di tratto in tratto un poco d'acqua onde non facciano l'olio, e quando non ci sarà più nessun frammento di mandorle, ponetele in una terrina, facendole diluire con un litro e mezzo d'acqua tiepida. Ponetele poscia in un lino contorcendolo bene su di una terrina onde estrarne tutto il sugo. Fate cuocere in seguito un chilogrammo di zuccaro alla palla asciutta, ed allorquando sarà giunto al debito grado, unitevi il detto sugo. Alla prima ebollizione ritiratelo ed unitevi un quarto di un bicchiere d'acqua di fiori d'arancio, versandolo poscia in una terrina, e quando sarà freddo, imbottigliatelo.

§ 8. **Conserva di mele appiole** (Conserve de pommes reinettes).

Pelate una dozzina di mele appiole, indi tagliate ciascuna in otto o dieci spicchi, sopprimendone la parte dei ghiandolini e gettandole nell'acqua. In seguito fate cuocere un chilogrammo e 665 grammi di zuccaro al piccol lissato, immergetevi le mele, schiumatele bene e fatele bollire adagio finchè siano tenere al tatto. Ritiratele in un vaso, e raffreddate che siano, copritele di pergamena, conservandole in luogo fresco.

§ 9. **Conserva di amarasche (marenne)** (Conserve de griottes).

Prendete un paniere di belle amarasche fresche di montagna. Sopprimete a ciascuna il gambo e le ghiande, e per ogni 335 grammi di frutta pesate 390 grammi di zuccaro. Fate cuocere lo zuccaro alla palla umida, aggiungendovi in seguito il frutto, schiumatelo bene, e dopo una lieve ebollizione, versatelo in una terrina. Dopo ventiquattro ore sgocciolate lo zuccaro e fatelo cuocere alla nappa, versandolo quasi freddo sopra le amarasche. All'indomani sgocciolate nuovamente il siroppo, aggiungetevi il sugo di due branchie di ghiande pestate e diluite con un mezzo quintino d'acqua, facendolo passare da un lino. Cuocete il tutto al lissato, unitevi le amarasche, e dopo averle ben schiumate, date loro otto ebollizioni, indi ritiratele in un vaso. All'indomani copritele di pergamena, conservandole in luogo fresco.

§ 10. **Conserva di semata alle mandorle od ai semi di mellone**
(Conserve de semata d'amandes ou de semences de melons).

Dopo aver scottato 334 grammi di belle mandorle dolci senza difetto, pelatele, gettandole di mano in mano nell'acqua fresca. In seguito pestatele nel mortajo, spruzzandole con un po' d'acqua fresca, oppure macinandole, che sarebbe meglio. Fatele poi passare per uno staccio in una catinella.

Ponete intanto un chilogrammo di zuccaro in una catinella di credenza, facendole cuocere secondo la regola alla palla asciutta, e ritiratele. Versate in seguito una cucchialata di zuccaro sopra le mandorle, prestamente tramenandole con un cannello, onde farlo scioglier bene senza grumi. Continuate a tramenare lungamente, facendovi cadere poco alla volta il rimanente dello zuccaro ed unendovi l'ottavo di un quintino d'acqua di fiori d'arancio; con che otterrete una pasta bianca, la quale verserete poi in piattellini fonduti o vasi, lasciandola raffreddare. Copriteli poscia con carta, onde l'aria non possa penetrarvi e conservateli in luogo fresco.

La semata ai semi di mellone si fa nella stessa maniera, salvo che si adoprano 168 grammi di mandorle dolci e 168 di semi di mellone.

§ 11. **Spremuta all'arancio od al limone**
(Eau d'orange ou de citron à la minute).

Ponete in una caraffa di cristallo 27 grammi circa di zuccaro in polvere, il sugo di un mezzo arancio di Malta spremuto ed una sottil buccia di esso con qualche goccia di sugo di limone; unitevi un po' d'acqua liquefacendo lo zuccaro; indi fatela passare in un'altra caraffa col mezzo di un crivellino d'argento od altro; aggiungetevi altr'acqua e servite.

La spremuta di limone la si fa nella stessa guisa, salvo che allora si adopera il sugo di un limone intero.

§ 12. **Osservazioni generali sopra il servizio delle dette bibite**
(Observations générales sur le service des susdites boissons).

Lasciando che l'uffiziale di credenza si regoli nei casi particolari secondo il gusto dei richiedenti, per regola generale si pongano tre cucchiai da bocca di siroppo o di conserva per ogni caraffa, indi la si allunghi con un bicchiere e mezzo di acqua fresca o calda secondo il piacimento.

Avvertasi che la marenata o siroppo di amarasche si serve con o senza frutto a piacimento. Servendosi col frutto, se ne porranno tre o quattro per ogni caraffa.

Quanto alla conserva di mele o melata, dopo aver messo tre cucchiai del rispettivo siroppo nella caraffa, vi si uniranno tre o quattro pezzi di mele.

Tutte queste bibite allestite nelle caraffe si serviranno sopra piattellini grandi da caffè, collocandole su di un cabaret.

CAPITOLO QUARTO.

BIBITE DIVERSE (*BOISSONS DIFFÉRENTES*).

§ 1. **Punch all'italiana** (Punch à l'italienne).

Spezzate a pezzettini 540 grammi di zuccaro in pane, poneteli in una cazzeruola di credenza con una bottiglia di buon rhum, il sugo di un arancio e di due limoni, da cui avrete tolto i semi. Prendete intanto 7 grammi di thè nero ed una buccia per sorta di limone ed arancio, e mettete il tutto in fusione in una thetiera con due litri e mezzo d'acqua bollente. Versate poscia il liquido passato dal crivellino d'argento nella cazzeruola, adagiatelo sul fuoco, e tosto che sarà vicino all'ebollizione, dategli il fuoco, mescolando intanto il liquido per due minuti, indi spegnete la fiamma e servite nei bicchieri da punch. Volendo allestire per maggior comodità una conserva di punch semplice, opererete in questa guisa. Fate cuocere in catinella di credenza un chilogrammo di zuccaro in pane al perlato (veggasi nelle confetture); indi ritiratelo e trasportatelo in un luogo lontano dal fuoco, unitevi un litro di buon rhum, mescolandolo collo zuccaro ed aggiungetevi il sugo di tre limoni e d'un arancio senza i semi con un po' della loro buccia, lasciando poscia intiepidire. Filtratelo in seguito al capuccio ed imbottigliatelo. Volendolo servire, misurate mezzo quintino di composto ed altrettanta acqua, fatelo bollire in una cazzeruola di credenza e servitelo.

Il punch al kirschen-wasser ed all'arrak si fa colle stesse regole.

§ 2. **Groch.**

Preparate una bottiglia di cognac con una caffettiera di acqua calda, due fette di limone per ogni tazza di cristallo ed

una zuccheriera con zuccaro in pane, ponete il tutto su di un cabaret e servitelo a piacimento. Si allestisce pure nello stesso modo il kirschen-wasser ed il rhum.

§ 3. **Bichof, bevanda inglese.**

Ponete in una zuppiera 410 grammi di zuccaro in polvere, tre melarancie amare tagliate a fette, il sugo di due aranci dolci, un pezzettino di gengiovo e due chiovi di garofano; fate il tutto disciogliere con due bottiglie di buon vino secco bollente, mescete con un cucchialone d'argento e servitelo bollente con una fetta di melarancio in ciascun bicchiere.

§ 4. **Vino brulé** (Vin brûlé).

Prendete un litro di ottimo vino rosso, 200 grammi di zuccaro in pane, un pezzetto di cannella, sei chiovi di garofano, la sottil buccia di un pochettino di limone ed uno scrupolo di noce moscata. Ponete il tutto in una cazzeruola di credenza, e tosto che sarà in ebollizione, date il fuoco, mescendo il liquido con un cucchialone d'argento per un minuto; spenta la fiamma, fatelo passare alla salvietta e servitelo bollente nei bicchieri.

§ 5. **Caffè** (Café).

Il caffè, quando sia di buona qualità e ben preparato, è una delle bibite più prelibate, e giova assai ad una felice digestione.

La migliore qualità è il Moka e il Martinica, quantunque siano buoni anche quelli di altre provenienze.

Avvertasi però che non abbia il gusto dell'acqua salsa, da cui resta talvolta bagnato il caffè nei viaggi, e che il grano sia senza difetto.

Dopo aver mondato il caffè dai differenti semi e dai grani difettati, abbrostitelo col riempire la metà del tamburetto (stromento cilindrico di ferro, nel quale si abbrostisce il caffè). Dopo che sarà cotto al debito punto, cioè che abbia un color bruno scuro ma non annerito, versatelo e allargatelo in un recipiente, facendolo saltellare e soffiandone via la buccia. In seguito ponetelo nel macinetto, riducendo in polvere quella quantità che vi abbisogna.

Per otto tazze da caffè ponete nella caffettiera quattro quintini e mezzo d'acqua, e tosto che l'acqua sarà in ebollizione,

ritirate la caffettiera e mettetevi 80 grammi di caffè in polvere. Mescolatelo, avvicinandolo di nuovo al fuoco. Ogni qual volta sormonterà, sbattetelo bene col liquido, e tosto che il caffè si sarà bene incorporato all'acqua, dopo tre lievi ebollizioni, ritiratelo, versando in esso mezzo quintino d'acqua e lasciandolo deporre per circa otto minuti. In seguito ritirate la parte limpida in un'altra caffettiera, e servitelo bollente, ponendo otto tazze da caffè, fornita ciascuna di un cucchialino su di un cabaret con otto caraffe d'acqua fresca riempite ai due terzi, e mettendo nel mezzo la zuccheriera colma di zuccaro in pane ridotto a pezzetti e colla molletta per levarnelo.

Se poi vi si dovesse servire del liquore, come arrak, rhum, ecc., allora si porrà anche un bicchierino a calice di liquore vicino a ciascuna tazza.

La detta quantità di caffè in polvere può essere diminuita o accresciuta a norma del gusto di chi lo vuole più o meno carico.

Un altro metodo di fare il caffè si è di adoperare macchinette di latta, di porcellana o di cristallo, solo che quando quelle di latta sono di già usate, il caffè prende un sapore rancido; tanto più se dovesse restare lungo tempo in essa.

Ponete 65 grammi di caffè macinato nell'interno, versatevi sopra un litro di acqua bollente, e quando sarà filtrato, aprite il rubinetto e servitelo in caffettiera fumante.

§ 6. **Caffè alla crema** (Café à la crême).

Il caffè alla crema (panera) si appresta tanto unito alla crema stessa che separata. In ogni caso si deve fare un caffè meno carico del precedente onde non diminuire la bontà della crema.

Se lo servite solo, prendete una tazza da caffè alla crema, riempitela di crema, che porrete in caffettiera con una tazza da caffè scarso. Appena sia vicino all'ebollizione, servitelo con zuccaro in polvere nella zuccheriera. Se poi lo servite separato dalla crema, ponete dapprima la crema bollente in una lattiera ed il caffè in una caffettiera, e compite il servizio nel modo che son per dire.

Allargate su di un gran cabaret un tovagliolo, ponetevi in giro, per esempio, sei tazze da caffè alla crema coi rispettivi cucchiai disposti nelle stesse tazze, e sei caraffe riempite a due terzi d'acqua fresca e messe sopra dei piattellini, collocando nel mezzo la zuccheriera con zuccaro polverizzato, ai lati la

caffettiera, la lattiera, un piattellino di burro fresco (ghiacciato nell'estate) col coltellino, un salino e due altri piattellini, uno di pane soffice tagliato garbatamente e posto tal quale è od affettato e grilliato, e l'altro guernito di paste preparate per questo uso.

Se insieme si servissero delle uova al guscio (à la coque), allora si porranno dodici uova cotte leggermente all'acqua, ben forbite e poste frammezzo un tovagliolo messo con garbo sopra un piatto, avvertendo allora di collocare un porta-uova vicino ad ogni tazza. Ponete tutto sulla tavola, la quale sarà disposta con sei coperti, fornito ciascuno di un tovagliolo da caffè e di un coltellino.

§ 7. **Cioccolatte** (Chocolat).

Le tazze da servirsi per il cioccolatte sono generalmente fatte da sei tazze per ogni 165 grammi di cioccolatte.

Misurate, per esempio, sei tazze scarse d'acqua, ponetele nella cioccolattiera, e tosto che sarà vicino all'ebollizione, unitevi 165 grammi di cioccolatte alla vaniglia od alla cannella, di prima qualità, tagliata a pezzetti, e col frullo da cioccolatte frammezzo le mani, fatela torniare finchè siasi dileguato. In seguito appoggiate la cioccolattiera sopra le ceneri calde, lasciandolo sobbollire per cinque o sei minuti. Due minuti prima di servirlo, torniate con prestezza il frullo, facendolo sormontare e versandolo poscia nelle tazze.

Volendolo fare alla crema, si adopereranno sei tazze apposite, unendo al cioccolatte fatto come sopra quattro quintini di crema, e proseguendo come sopra.

§ 8. **Bavarese** (Bavaroise).

La bavarese si allestisce come il caffè alla crema, salvo che invece d'adoperare il caffè, vi unirete una tazza da cioccolatta fatta con 40 grammi di esso per ogni tazza da caffè alla crema.

§ 9. **Del thè** (Du thé).

Questa bevanda, aggradita assai dagli Inglesi, è molto usata anche fra noi, massimamente la sera. — Scelgasi dapprima un'ottima qualità di thè. Alcuni amano il thè verde, altri il nero, altri preferiscono di adoperarlo metà per sorte.

Ecco poi come compiere questo servizio. Allestita la tavola, per esempio, per otto persone, ponete a ciascun posto un coperto con cucchiale e con sopra una tazza da thè. Intanto allestita in una thetiera 45 grammi circa di thè, versate in essa due litri d'acqua bollente, e dopo sei minuti attaccate al becco della thetiera stessa il rispettivo crivellino, indi servitelo a richiesta delle persone, con a parte della crema fredda, dello zuccaro in polvere, una piccola bottiglia di rhum giammaico e della pasticceria fatta per quest'uso, ed un recipiente di acqua bollente per chi lo volesse più debole.

Si diminuisce e si accresce la dose del thè a norma dei gusti.

§ 10. Metodo di fare la birra con differenti qualità di frutta
(Moyen de faire la bierre avec différentes qualités de fruits).

Chiarificate un chilogrammo e 335 grammi di zuccaro, e raffreddato che sia, unitevi la raschiatura di tre limoni ed il sugo di venti, aggiungendovi 15 litri d'acqua e 110 grammi di lievito di birra diluito con acqua e filtrato onde ottenerlo chiaro. Mescete bene il tutto e ponetelo in bottiglie, lasciandole calanti alquanto acciò non si spezzino, poi turatele a macchina, legando l'estremità della bottiglia con spago, facendovi un laccio in croce. Collocate le bottiglie rovesciate a terra per ventiquattro ore ed anche di più secondo la stagione, indi tenete le bottiglie verticalmente onde evitare una fermentazione troppo gagliarda.

In quanto alle altre qualità di birra fatta con diversi frutti, adoperate le stesse dosi suesposte di siroppo, acqua e lievito; salvo che invece del limone adopererete tre bottiglie di sugo di qualche frutto con un po' di colore vegetale, filtrandolo onde ottenerlo limpido.

PARTE SESTA

IL MASTRO DI CASA (*MAGGIORDOMO*).

Il Maggiordomo è il perno principale del servizio d'una casa signorilmente montata. Perciò richiedesi in tal soggetto svegliatezza, attenzione, spirito d'ordine, buon gusto, discrezione e fermezza nel comando. Senza un uomo di questa natura che sappia dare impulso e norma al meccanismo domestico, non è a sperarsi regolarità, armonia ed eleganza, come nemmeno è da aspettarsi quella ragionevole economia, che senza cadere in spilorcierie indecorose, sa permettere a proposito le spese opportune senza inutili scialacqui, sicchè tutto abbia ad avere uno spiccante risalto.

Questo spirito d'ordine e di buon gusto dee il Maggiordomo spiegare in ogni occorrenza, non solo trattandosi della direzione della cucina, della dispensa e della cantina, ma principalmente trattandosi di pranzi, di soirées, ecc.

Un pranzo, per esempio, se non ha qualche impronta nuova ed originale, riesce nojoso come lo è tutto ciò che è monotono. Perciò un Mastro di casa sa variare le specie, l'aspetto, la combinazione, la successione dei piatti e le loro decorazioni, sicchè l'ordine e l'eleganza si concilii, quasi dissi, colla bizzarria e colla novità.

Non è possibile dare precetti per il servizio regolare di un pranzo. Ma quando dissi che la è cosa tutta d'invenzione e di buon gusto, ho voluto dire che il dirigente vi può avere la massima libertà, soltanto che conosca il valore dei cibi pei sensi e per la sanità, non che il loro aspetto in relazione all'armonia architettonica che debbono avere nella loro disposizione.

Un pranzo anche di mediocre impegno non può far senza ornamenti, e il Mastro di casa che li dimentica o non li adatta alle circostanze, riceverebbe meritamente la taccia d'inetto. È per questo che il cuciniere e il pasticciere avranno da lui gli ordini opportuni onde dare ai piatti quella foggia che sia non solo garbata per sè, ma adatta eziandio alla festa ed ai convitati.

Ma sia d'impegno o no il pranzo, non è poi vero che la minuta di esso esiga moltissimo studio, tanto più se si ha, come dissi, buon gusto e alquanto di pratica. Un buon Mastro di casa sa principalmente profittare di ogni risorsa delle stagioni, sa combinare e avvicendare con discernimento le vivande, anche frapponendovi finitezze che sono note a certi palati più ghiotti, ma senza profusione e senza pretensione, con aria naturale, con facilità di servizio, con buon accordo di ogni parte. Egli non solo dà gli ordini a tempo in cucina ed alla dispensa, ma ne sopravvede anche l'esecuzione, e prima d'imbandire rivede tutto per minuto, onde non dimenticar nulla di quanto vuol esser messo in tavola e conoscer d'ogni cosa i nomi e la preparazione per rispondere competentemente se occorre ai convitati. Assegna poi a ciascuno dei famigli la rispettiva parte di servizio chiara e precisa, senza lasciar la menoma lacuna o recar confusione, e senza che gli uni agli altri manchino di riguardo, come deve egli stesso non mancarne ad essi, onde guadagnarsi la loro stima e il loro attaccamento, con che provvederà meglio al prospero andamento del servizio di quel che possa fare colla forza assoluta del comando.

Il Mastro di casa sopravveglia, come ho detto, alla cucina ed alla pasticceria; ma egli solo dee avere in propria mano la cantina, ove ad ogni specie di vino è assegnato il rispettivo luogo e di ciascuno è tenuta particolar cura e registro. I vini rossi e spiritosi, come quei di Bordò, Borgogna, Côte-rôtie, ecc., imbottigliati, amano di giacer coricati in luogo secco e non freddo, e guadagnano in bontà se sono serviti un po' tiepidi, come i vini di liquore. Non così i vini secchi bianchi, il Sciampagna in ispecie, il quale pel minimo calore disperde in ischiuma tutto il dilicato suo frizzo, per cui si dovrà servirlo possibilmente gelato.

Nel servizio dei vini nei pranzi non avvi regola precisa, mentre gli uni amano i vini nostrani da pasteggiare, serbandosi all'arrosto ed al dessert il servirsi di vini di lusso, per

esempio, di Sciampagna, di Bordò, d'Ungheria, del Reno e simili. Altri invece bandiscono del tutto i vini comuni, adoperando i soli vini di lusso.

Prima del pranzo si potrà disporre lo stomaco, per esempio, con un bicchierino d'assenzio o di vermuth. Dopo la zuppa, si possono adoperare i vini bianchi secchi, come Madera, Bellet di Nizza, Chabli, Chateau-Grillé, Sauterne, Xeres, Lacrimacristi, ecc. Dopo il primo messo i vini rossi di Borgogna, Romanés-Conti, Saint Georges, Chambertin, ecc., di Bordò, Chateau Margaux, Lafitte, Medoc, ecc., e i vini del Reno, i vini d'Italia, Tivoli, Monte Fiascone, Calabria, Gattinara, Ghemme, Barolo, Val Pulicella, Barbera d'Asti, ed ogni sorta di vini fini secchi e nostrani. All'arrosto, lo Sciampagna spumante, o il Sillery, ecc. Al dessert i vini di liquori, come Lunel, Frontignan, Alicante, Malvasia di Madera, Canarie, Malaga, Malvasia di Cipro, Tokay, Malvasia d'Asti, vino Santo, Marsala e simili. Finalmente dopo il caffè, i liquori fini. Questa non è che una semplice idea del servizio dei vini, cosa più di moda e di capriccio che di regola fissa.

La conclusione è che la ricchezza di un pranzo è costituita principalmente dai vini.

Anche quanto alla preparazione della mensa, svariatissime ne sono le maniere. Volendosi però adottare il servizio che generalmente ora si fa nelle case signorili, nulla vi debb'essere sopra la tavola, tranne i coperti, le bottiglie, i montanti in argento o cristallo guerniti di pasticcerie leggiere, di zuccherini galanti e ben assortiti, le coppe pure in argento o cristallo fornite di frutte poste in piramide in bella foggia, le compostiere di cristallo guernite di frutti nello spirito e siroppati, i formaggi posti con garbo sopra piatto con tovagliolo, qualche pezzo montato di pasticceria, e nel mezzo della tavola un gran vaso di cristallo o d'argento sopra un piedestallo simile portante un magnifico mazzo di fiori e fiancheggiato da candelabri ricchi di cerei. Veggasi la Tavola A, ove è distintamente esposta una tale preparazione.

Quanto al trinciamento delle carni e dei volatili, è bene ch' esso si faccia in cucina, e che servasi eziandio un piatto alla volta; con che oltre il vantaggio di presentare calde le vivande ai convitati e al primo grado di cottura, il cuciniere saprà anche disporle in bella foggia. Abbia poi il cuciniere l'avvertenza che nei pezzi composti (come, per esempio, le certose primaverili, le majonnesi, gli aspic, i timballi, i pasticci

caldi, ecc.) siano già tagliati con grazia nel loro interno. I pesci grossi all'incontro si porteranno intatti nella sala, e lo scalco ne farà dei pezzi che presenterà ai commensali.

Al dessert, dopo aver posti innanzi ai commensali i piattellini colla posatina da dessert, farete passare uno alla volta i formaggi, le coppe della frutta, i montanti della pasticceria leggiera, le compostiere, i pezzi gelati, e finalmente il caffè.

Quanto alle frutta in particolare avvertasi che siano di prima qualità e ben mature, e che sappiansi preparare secondo la loro natura. Per esempio, le uve debbonsi tagliare con forbice in piccoli grappoli, le pesche e le albicocche si strofinino con tovagliolo; le cerase e le amarasche vengano dapprima lavate leggermente nell'acqua; il che si fa anche con le altre frutta che non vengono pelate alla mensa, le quali debbono esser collocate asciutte in piramide e frammezzate di alcune foglie verdeggianti.

Nel verno essendovi scarsezza di frutte verdi, si adopereranno le secche, come sarebbero i fichi, il zibibbo, l'uva passa, le zaccarelle e simili.

I lamponi e le fragole, dopo essere state forbite, mettonsi in una coppa senza foglie e si servono quali sono con zuccaro in polvere e limone a parte, ovvero si condiscono in una compostiera cinque minuti prima di servirle con un pochettino di vino, zuccaro in polvere e limone, ovvero anche aromatizzandole con zuccaro e rhum o maraschino.

Avvertasi infine che ciascuna vivanda verrà distribuita in tanti piatti quanti sono i servizi in cui è divisa l'intiera tavola.

Cenno intorno al buffet.

Il buffet serve principalmente per le soirées, e non vi si dee scorgere che il lusso e l'eleganza portata al massimo grado. Ivi dee versarsi tutto ciò che la cucina, la pasticceria e la credenza ha di più prezioso. Il disegno che unisco (Tav. B) può porger una qualche idea di questo servizio, avvertendo ch'esso può venir accresciuto o diminuito a norma degli ordini di chi ne è posto alla direzione.

VARIE MINUTE

per servizii di diverso genere

I. Pranzo elegante da 48 a 54 coperti.

Zuppe alla Creçi.
—— al Sagù.
3. Ostriche calde e fredde.
Piccoli pasticcini sfogliati alla regina con attorno delle asticciuole di animelle di vitello.
2. Rombi con salsa olandese.
Filetti di bue alla francese.
Quaglie al riso.
Cervelle di bue in gelatina majonnese.
Lingue di Zurigo alla sobis.
Tartufi all'italiana.
Polli allo spiedo.
Insalata.
Gelatina trasparente al punch.
1. Gattò di mille foglie alla napolitana.
1. L'albero fiorito (crocante).
Dessert.
2. Bombe gelate alla vaniglia.
Caffè, ecc.

Potages à la Creçy.
—— au Sagou.
3. Huîtres chaudes et froides.
Petits pâtés à la reine avec autour des âteletes de ris de veau.
2. Turbots à la sauce hollandaise.
Filets de bœuf à la française.
Cailles au riz.
Cervelles de bœuf à l'aspic mayonnaise.
Langues de Zurig à la soubis.
Truffes à l'italienne.
Poulets à la broche.
Salade.
Gelée transparente au punch.
1. Gâteau de milles feuilles à la napolitaine.
1. L'arbre en nougat.
Dessert.
2. Bombes glacées à la vanille.
Café, etc.

NB. Ciascun piatto di questo servizio debb'essere diviso in quattro, ad eccezione dei piatti numerizzati espressamente. Questa avvertenza vien fatta anche per le minute seguenti.

II. Pranzo elegante da 30 a 36 coperti.

Riso alla purée di legumi.
Zuppa alla Declignac.
Croquis di pollo e rizzole.
Conchiglie di datteri di mare a crosta.
Culatta di bue e capponi al naturale, con varie salse a parte.
Filetti di sogliole in turbante.

Riz à la purée de légumes.
Soupe à la Declignac.
Croquettes de poulet et rissoles.
Coquillage de crevettes au gratin.
Culotte de bœuf et chapons au naturel avec différentes sauces séparées.
Filets de sôles en turbant.

Costoline d' agnello alla purée di ecc. — Côtelettes d'agneau à la purée de etc.
2. Pasticcio di fegati d' oca di Strasburgo. — 2. Pâté de foies d'oie de Strasbourg.
Carciofi alla milanese. — Artichauts à la milanaise.
Pernici arrosto al crescione. — Perdreaux rôtis au cresson.
2. Bianco mangiare al cioccolatte. — 2. Blanc manger au chocolat.
2. Marzapane all'italiana. — 2. Massepain à l'italienne.
Dessert. — Dessert.
I pezzi duri di frutta. — Les pièces dures de fruits.

NB. Questo pranzo si allestisce in tre servizii per ciascun piatto, ad eccezione dei numerizzati.

III. Pranzo elegante per 20 a 24 persone.

Marubini alla cremonese. — Marubins à la crémonaise.
Zuppa alla *julienne.* — Soupe à la julienne.
Salato assortito al burro. — Sauçisson au beurre.
Cervella marinata ed alette di polli alla villa reale. — Cervelle marinée et ailes de poulets à la ville roi.
Roast-beef all' inglese. — Roast-beef à l'anglaise.
Rotondini di vitello all' olandese. — Petits ronds de veau à l'hollandaise.

Pasticcio caldo alla testuggine. — Pâté chaud à la tortue.
Costolline di pollastra al belvedere. — Côtelettes de poulardes à la belle vue.
Funghi all' italiana. — Champignons à l'italienne.
Beccaccine allo spiedo. — Bécassines à la broche.
Soffiato di riso alla vaniglia. — Soufflé de riz à la vanille.
Meringhe secche. — Meringues sèches.
Dessert. — Dessert.
Biscotto gelato ai frutti all' italiana. — Biscuit glacé aux fruits a l'italienne.

NB. Questo pranzo si fa in due servizii.

IV. Pranzo elegante per 12 a 16 coperti.

Zuppa alla marescialla. — Soupe à la maréchalle.
Piccole paste al *consommé.* — Petites pâtes d'Italie au consommé.
Canestrelli alla cavaliera. — Croques en bouche à la chevalière.
Asticciuole di palati di bue. — Atelets de palais de bœuf.
Trota in salsa alle ostriche. — Truite en sauce aux huîtres.
Filetti di bue alla Conti. — Filets de bœuf à la Conti.
Filetti di anitre alle olive. — Filets de canards aux olives.
Vol-au-vent alla Nesle. — Vol-au-vent à la Nesle.
Giambonetto alla purée di cardi. — Petit jambon à la purée de chardons.
Cavoli fiori in salsa piccante fredda. — Choux fleurs en sauce piquante froide.

Quaglie allo spiedo.	Cailles à la broche.
Corona di crema vergata.	Couronne de crême foittée.
Dessert.	Dessert.
Stracchino gelato.	Fromage glacé.

NB. Questo servizio può farsi ad un solo piatto per ciascuna vivanda.

V. Pranzo elegante per 8 a 10 coperti.

Zuppa alla testuggine.	Soupe à la tortue.
—— alla brunese.	—— à la brunoise.
Sauté di vitello all'inglese.	Sauté de veau à l'anglaise.
Costa di bue alla napolitana.	Côte de bœuf à la napolitaine.
Filetti di pollame alla bechemelle.	Filets de poulets à la béchemelle.
Galantina di fagiano.	Galantine de faisan.
Fiadone di spinaci.	Flan d'épinards.
Asparagi.	Asperges.
Cignaletto allo spiedo.	Marcassin à la broche.
Plumbodingo alla napolitana.	Plumpoding à la napolitaine.
Dessert.	Dessert.
Punch spugnato alla romana.	Punch spongieux à la romaine.

VI. Pranzo casalingo per 24 a 30 coperti.

Risotto alla milanese.	*Risotto* à la milanaise.
Tagliatelli al brodo.	Nouilles au bouillon.
Salato assortito.	Sauçisson assorti.
Frittura di fegato e cervella di vitello alla milanese.	Friture de foie et cervelle de veau à la milanaise.
Bue e gallinaccio farsito lessati.	Bœuf et dindon farci bouillis.
Polpettone con crauti.	Polpeton à la choucroûte.
Timballo di maccheroni alla finanziera.	Timbal de macaroni à la finançière.
Manicaretto di lepre alla provinciale.	Civet de lièvre à la provençale.
Pane di pomi di terra al sugo.	Pain de pomme de terre au jus.
Rognonata di vitello arrosto.	Aloyau de veau rôti.
Zambajone al pane di Spagna.	Sambajonne au pain d'Espagne.
Torta di frutta in pasta frolla.	Tourt de fruits en pâte frolle.

VII. Pranzo casalingo per 12 a 18 persone.

Riso alla giardiniera (minestron).	Riz à la jardinière.
Fegato di porco alla campagnuola con fettine di lombo fritte.	Foie de cochon à la paysanne avec des tranches de filet de cochon frits.
Manzo a vapore con pomi di terra.	Bœuf à la vapeur avec des pommes de terre.
Pollastre in salsa piccante.	Poulardes en sauce piquante.

Costoline di vitello alla carta.	Côtelettes de veau en papillotte.
Codeghino con spinaci all' italiana.	*Codeghino* aux épinards à l'italienne.
Funghi in tegghia alla lombarda.	Champignons à la lombarde.
Uccelletti arrosto con polenta.	Petits oiseaux avec la polente.
Sciarlotta di mela al pane.	Charlotte de pommes au pain.
Gelatina vergata al maraschino.	Gelée fouettée au marasquin.

VIII. Pranzo casalingo per 6 a 10 coperti.

Maccheroni al brodo.	Macaroni au bouillon.
Piccoli beef-steak con patate fritte.	Petits beef-steak avec pommes de terre frits.
Capponi al riso.	Chapons au riz.
Costoline d'agnello in salsa tomatiche.	Côtelettes d'agneau en sauce pommes d'amour
Salmis di arzavole.	Salmis de canards sauvages.
Lingua di bue salnitrata alla miscea di legumi.	Langue de bœuf à l'écarlate à la macédoine de légumes.
Carciofi al burro.	Artichaux au beurre.
Polpettine di lombo alla milanese.	Polpettes de cochon à la milanaise.
Crema torniata al caffè.	Crême tournée au café.

IX. Pranzo d'amici.

Ravioli al sughillo.	Rabioles au jus.
Costoline di majale alla graticola.	Côtelettes de cochon grillées.
Lingua di bue allo stufato in salsa piccante.	Langue de bœuf à l'étuvé en sauce piquante.
Pollastrini novelli alla marengo.	Poulets nouveaux à la marengo.
Tartufi in insalata.	Truffes en salade.
Lepre arrostita all'unghera.	Lièvre rôti à la hongroise.
Pasticcini di frutta.	Petits pâtés de fruits.

X. Altro simile.

Zuppa ai datteri di mare.	Soupe aux clovisses.
Presciutto e lingua salnitrata al burro.	Jambon et langue à l'écarlate au beurre.
Piccioncelli ai pisellini.	Pigeons aux petits pois.
Costoline di montone a mo' di capriolo.	Côtelettes de mouton au gout de chevreuil.
Gallinaccio novello alla dobba.	Dindon nouveau à la daube.
Cornetta alla maggiordomo.	Haricots verts â la maître d'hôtel.
Filetto di bue all'inglese.	Filet de bœuf à l'anglaise.
Crema gelata ai liquori.	Crême gelée aux liqueurs.

XI. Pranzo di campagna.

Zuppa alle erbe.	Soupe aux herbes.
Piedi di vitello in marinaja.	Pieds de veau marinés.
Bue e cappone bolliti con salsa tomatiche.	Bœuf et chapon bouillis avec la sauce pommes d'amour.
Costoline di montone glassate ai pisellini.	Côtelettes de mouton glacées aux petits pois.
Funghi alla gratella.	Champignons à la grille.
Oca arrostita alla provinciale.	Oie rôtie à la provençale.
Mele siroppate.	Pommes siropées.

XII. Altro simile.

Risotto alla contadina.	Risotto à la paysanne.
Fegato di vitello fritto alle cipolline.	Foie de veau frit aux petits oignons.
Punta di petto di vitello lessata.	Poitrine de veau bouilli.
Salame cotto con crauti.	Sauçisson cuit à la chou crôute.
Polli arrosto.	Poulets rôtis.
Frittata al rhum.	Omelette au rhum.

XIII. Altro simile.

Lasagne al brodo.	Laisagnes au bouillon.
Salame crudo all'aglio.	Sauçisson cru à l'ail.
Cervella fritta alla milanese.	Cervelle frite à la milanaise.
Gallinaccio allo stufato.	Dindon à l'étuvé.
Costoline di vitello grilliate con funghi.	Côtelettes de veau grillées aux champignons.
Asparagi all'olio.	Asperges à l'huile.
Bodino al zambajone.	Bodin au sambajonne.

XIV. Minuta per partite di caccia e di campagna (piatti freddi).

Pasticcio freddo guernito di una culatta di bue.	Pâté froid garni d'une culotte de bœuf.
Salato di spalla di majale cotta.	Salé d'épaule de cochon cuite.
Polli arrosto.	Poulets rôtis.
Tartoline di caviale.	Tartines de cavial.
Formaggio e frutta.	Fromage et fruits.

XV. Altra.

Gigò di montone allo spiedo.	Gigot de mouton à la broche.
Capponi allo stufato.	Chapons à l'étuvé.
Polpettone di vitello in galantina.	Polpetton de veau en galantine.
Frutta e formaggio.	Fruits et fromage.

XVI. Colezione elegante per 12 persone.

Zuppa alla giardiniera.	Soupe à la jardinière.
Ostriche al naturale.	Huîtres au naturel.
Beef-steak in tegghia al vino di Madera.	Beef-steak sautés au vin de Madère.
Uova miste al presciutto.	Oeuf brouillés au jambon.
Pisellini all'inglese.	Petits pois à l'anglaise.
Pollastrini alla crapotina.	Poulets à la crapaudine.
Soffiato alle albicocche.	Soufflé aux abricots.

XVII. Altra.

Vermicelli al consommé.	Vermicelles au consommé.
Tartine d'alici all'inglese.	Tartines d'anchois à l'anglaise.
Costoline di vitello fritte alla milanese con purée di pomi di terra.	Côtelettes de veau frits à la milanaise à la purée des pommes de terre.
Fonduta alla piemontese.	Fondure à la piémontaise.
Pollastri in majonnese.	Poulets en mayonnaise.
Mela al burro alla minuta.	Pommes au beurre à la minute.

XVIII. Altra.

Zuppa di beccacce alla savojarda.	Soupe de bécasses à la savoyarde.
Filetti di sogliole fritte alla milanese.	Filets de sôles frites à la milanaise.
Noce di vitello all'imperiale.	Noix de veau à l'impériale.
Vol-au-vent alla miscea di legumi.	Vol-au-vent à la macédoine de légumes.
Costoline di montone alla graticola.	Côtelettes de mouton grillées.
Frittata soffiata al limone.	Omelette soufflée au citron.

XIX. Cena elegante per 24 persone.

Ravioli alla milanese.	Rabioles à la milanaise.
Ostriche a crosta.	Huîtres au gratin.
Galantina di cappone con gelatina.	Galantine de chapon à l'aspic.
Fagiani al salmis.	Faisans au salmis.
Tartufi alla piemontese.	Truffes à là piémontaise.
Carré di vitello alla veneta.	Carré de veau à la vénitienne.
Insalata.	Salade.
Babà.	Babà.

XX. Altra.

Consommé.	Consommé.
Capponi a lesso con salse diverse.	Chapons bouillis avec différentes sauces.
Costoline di vitello alla minuta.	Côtelettes de veau à la minute.

Carciofi alla barigol.
Pasticcio di quaglie in gelatina.
Mele meringate.

Artichaux à la barigoule.
Pâté de cailles à l'aspic.
Pommes meringués.

XXI. Altra.

Zuppa ai cavoli.
Lingua e presciutto con gelatina.
Beef-steak grilliati al burro d'alici.
Polli al riso in timballo alla genovese.
Broccoli in salsa piccante.
Tordi allo spiedo.
Bodino gelato all'inglese.

Soupe aux choux.
Langue et jambon à l'aspic.
Beef-steak grillés au beurre d'anchois.
Poulets au riz en timbal à la génoise.
Brocoli en sauce piquante.
Grives à la broche.
Bodin glacé à l'anglaise.

XXII. Altra famigliare.

Risotto alla milanese.
Pollastre alla giardiniera.
Braciuole di vitello alla graticola.
Insalata alla genovese.
Torta di marzapane.

Risotto à la milanaise.
Poulardes à la jardinière.
Côtelettes de veau grillées.
Salade a la génoise.
Tourte de massepain.

XXIII. Minuta elegante per un ballo da 120 a 130 persone.

NB. I piatti freddi sul buffet sono segnati *b*.

Consommé.
Vermicelli al brodo.
Piccoli pasticcini sfogliati al sugo.
Ostriche calde e fredde.
Pollastre e capponi lessati.
b. Noce di vitello alla imperiale (sopra uno zoccolo).
b. Rocchio di storione o di salamone alla parigina.
b. Trota al blò colla salsa majonnese a parte.
b. Galantina d' anguilla al burro di Monpellieri.
b. Presciutto glassato alla reale.
b. Galantina di cappone.
b. Caldo-freddo di pernici all' aspic.
b. Pasticci di fagiani e di fegati d'oca di Strasburgo.
b. Dindi e pollastre bardate allo spiedo al crescione.

Consommé.
Vermicelles au bouillon.
Petits pâtés au jus.
Huîtres chaudes et froides.
Poulardes et chapons au naturel.
b. Noix de veau à l'impériale (sur un socle).
b. Darne d'esturgeon ou de saumon à la parisienne.
b. Truite au bleu avec la sauce mayonnaise séparée.
b. Galantine d'anguille au beurre de Montpellieri.
b. Jambon glacé à la royale.
b. Galantine de chapon.
b. Chaud-froid de perdreaux a l'aspic.
b. Pâtés de faisans et de foies d'oie de Strasbourg.
b. Dindons et poulardes bardés, à la broche au cresson.

b. Gelatine trasparenti al punch.	*b.* Gelées transparentes au punch.
b. Bianco mangiare alla vaniglia.	*b.* Blanc manger à la vanille.
b. Marzapane all'italiana.	*b.* Massepain à l'italienne.
b. Biscotto di Savoja alla marmellata.	*b.* Biscuit de Savoye à la marmelade.
Meringhe alla crema.	Meringues à la crême.
b. Albero in crocante di mandorle guernito di pasticcerie separate.	*b.* Arbre en nougat garni de pâtisseries détachées.
b. Africani.	*b.* Africains.
b. Svedese di mele.	*b.* Suédoise de pommes.
b. Gelatina d'arancio nella scorza.	*b.* Gelée d'oranges dans l'écorce.
b. Coppe in cristallo guernite di frutta.	*b.* Coupes en cristal garnies de fruits.
b. Un grosso vaso guernito di fiori naturali.	*b.* Un gros vas garni de fleurs naturels.

Credenza.

Acque di orzata.	Eaux d'orgeat.
» d'arancio.	» d'orange.
» di marennata.	» de griottes.
» d'agro di cedro.	» d'aigre de cédrat.
» d'acetosa.	» de fambroises vinaigrées.
N. 260 pezzi duri assortiti.	N. 260 pièces durs assortits.
» 3 sorbetti.	» 3 sorbets.
Thè.	Thé.
Punch caldo alla romana.	Punch chaud à la romaine.
Caffè.	Café.

NB. Si eseguiscono pure dei piccoli servizii per ballo o soirées con quattro piatti freddi, due caldi, una zuppa ed otto montanti in pasticceria assortita. Quanto poi alla credenza è affidata al discernimento del dirigente il servizio.

XXIV. Pranzo di famiglia.

Zuppa all'alemanna.	Soupe à l'allemande.
Frittura di fegatini di pollo.	Friture de foies de poulet.
Cappone lessato, guernito di cavoli alla francese.	Chapon bouilli garni de choux à la française.
Lingua di bue alla purée di pomi di terra.	Langue de bœuf à la purée des pommes de terre.
Brocoli a crosta.	Brocoli au gratin.
Rosto di vitello allo spiedo.	Rôti de veau à la broche.
Tartine alla maddalena.	Tartines à la madelaine.

XXV. Altro.

Minestra di riso e rape.	Potage de riz et navets.
Testa di vitello alla graticola con salsa verde alla provinciale.	Tête de veau grillée en sauce verte à la provençale.

Manzo alla certosina.	Bœuf à la certosine.
Capitolata di pollo.	Capitolade de poulet.
Cardi al sugo.	Chardons au jus.
Uccelletti in tegghia.	Petits oiseaux à la tourtière.
Cavolini alla crema.	Petits choux à la crême.

XXVI. Altro.

Zuppa purée di legumi.	Soupe purée aux légumes.
Pollastrini in marinata.	Poulets nouveaux marinés.
Bue glassato alle cipolline.	Bœuf glacé aux petits oignons.
Casserola al riso alla polonese.	Casserole au riz à la poulonaise.
Zucchette a crosta.	Courges au gratin.
Anitra arrosto.	Canard rôti.
Bignet di mela.	Beignets de pommes.

XXVII. Altro.

Zuppa di caneffe di pollo.	Soupe de quenelles de poulet.
Conchiglie di cervella di vitello.	Coquillages de cervelle de veau.
Costa di bue della buona donna.	Côte de bœuf à la bonne femme.
Filetti di lepre in fricandò alla sobis.	Filets de lièvre en fricandeau à la soubis.
Spinaci al sugo.	Epinards au jus.
Pasticcio freddo di presciutto.	Pâté froid de jambon.
Rognonata di vitello arrostita in salsa piccante.	Aloyau de veau rôti en sauce piquante.
Crema renversé al caramel.	Crême renversée au caramel.

XXVIII. Altro.

Minestra di riso alla purée di carote.	Potage de riz à la purée de carotes.
Asticciuole di fegato di vitello grilliato.	Ateletes de foie de veau grillé.
Pollastra alla serpentaria.	Poularde à l'estragon.
Costoline di capriolo ai tartufi.	Côtelettes de chevruil aux truffes.
Salame cotto alla bechemelle.	Saucisson cuit à la béchemelle.
Funghi all' italiana.	Champignons à l'italienne.
Filetto di bue allo spiedo con patate.	Filet bœuf à la broche avec les pommes de terre.
Gelatina di miscea di frutta.	Gelée de macédoine de fruits.

XXIX. Altro.

Zuppa alla Condé.	Soupe à la Condé.
Bodini di lepre grilliati.	Bodins de lièvre grillés.
Costa di bue al vino di Marsalla.	Côte de bœuf au vin de Marsalle.
Quaglie al riso.	Cailles au riz.
Cervella in majonnese.	Cervelle en mayonnaise.

Barbe di becco alla borghese.	Salsifis à la bourgeoise.
Piccioni allo spiedo.	Pigeons à la broche.
Sciarlotta alla Ceyland.	Charlotte à la Ceyland.

XXX. Altro.

Minestra di pasta grattuggiata.	Potage de pâte frottée.
Salt'in bocca.	Saut'en bouche.
Bue a lesso con salsa tomatiche.	Bœuf bouilli en sauce pommes d'amour.
Costoline di pollo alla minuta.	Côtelettes de poulet à la minute.
Galantina di anitra con gelatina.	Galantine de canard à l'aspic.
Asparagi all'olio.	Asperges à l'huile.
Agnello allo spiedo.	Agneau à la broche.
Plumbodingo alle mela.	Plumpoding aux pommes.

XXXI. Altro.

Zuppa alla regina.	Soupe à la reine.
Piccoli pasticcini di riso.	Petits pâtés au riz.
Bue e punta di vitello lessata ai legumi.	Bœuf et poitrine de veau bouilli aux légumes.
Animelle di vitello alla purée di spinaci.	Ris de veau à la purée d'épinards.
Beccacce in salmis.	Bécasses en salmis.
Vol-au-vent alla purée di cardi.	Vol-au-vent a la purée de chardons.
Tartufi in insalata.	Truffes en salade.
Galline faraone allo spiedo.	Pintades à la broche.
Stracchino gelato alle fragole.	Fromage glacé aux fraises.

XXXII. Altro.

Zuppa all'orzo di Germania.	Soupe à l'orge d'Allemagne.
Sauté di vitello all'inglese.	Sauté de veau à l'anglaise.
Costa di bue alla napolitana.	Côte de bœuf à la napolitaine.
Anitre alla purée di lenti.	Canards à la purée de lentilles.
Gnocchi all'alemanna con crauti.	Spek-noedel à l'allemande avec choux crautes.
Cornetta alla pollastrina.	Haricots verts à la poulette.
Gigò di montone allo spiedo in salsa piccante.	Gigot de mouton à la broche en sauce piquante.
Crema alla turca.	Crême à la turque.

XXXIII. Altro.

Minestra di riso alla purée di fagiuoli.	Potages de riz à la purée de haricots.
Asticciuole di ostriche.	Ateletes des huîtres.
Culatta di bue alla fiamminga.	Culotte de bœuf à la flammande.

Bodini di pollo alla francese.	Bodin de poulet à la française.
Costoline di vitello al bel vedere.	Côtelettes de veau à la belle vue.
Cavoli fiori all'olandese acetata.	Choux fleurs à l'hollandaise vinaigrée.
Quaglie allo spiedo.	Cailles à la broche.
Offelle di sant'Affra.	Petits gâteaux de saint Affre.

XXXIV. Altro.

Ravioli alla genovese.	Rabioles à la génoise.
Rizzoli alla russa.	Rissoles à la russe.
Filetto di bue alla miscea di legumi.	Filet de bœuf à la macedoine de légumes.
Polli ai tartufi.	Poulets aux truffes.
Carciofi in salsa bianca.	Hartichauts en sauce blanche.
Lombata di porco allo spiedo in salsa peperata.	Aloyau de cochon à la broche en sauce poivrade.
Cialde alla fiamminga.	Gaufres à la flammande.

XXXV. Altra.

Zuppa alla Gioffret.	Soupe à la Jauffret.
Animelle di vitello nelle cassettine.	Ris de veau en caisses.
Bue a lesso all'alemanna.	Bœuf bouilli à l'allemande.
Certosa primaverile di perniciotti.	Chartreuse printanière de perdreaux.
Asparagi in majonnese.	Asperges en mayonnaise.
Carré di vitello lardellato allo spiedo.	Carré de veau bardé à la broche.
Corona di crema vergata.	Couronne de crême fouettée.

MINUTE PER SERVIZII IN MAGRO.

XXXVI. Pranzo elegante per 48 a 54 coperti.

Zuppa alla santé.	Soupe à la sante.
—— di tagliatelli al brodo.	—— de nouilles au bouillon.
Pasticcini sfogliati ai mitili con attorno dei piccoli filetti di pesce persico alla milanese.	Petits pâtés aux clovisses avec autour des petits filets de poissons pêches à la milanaise.
Trota al corboglione in salsa olandese.	Truite au court-bouillon en sauce hollandaise.
Uova farsite.	Oeufs farcis.
Gelatina majonnese di code d'astachi all'italiana.	Gelée mayonnaise d'homards l'italienne.
Funghi in crostata.	Champignons en croustade.
Triglie grilliate alla remolata.	Rougets grillés à la remolade.
Miscea di frutta all'italiana in gelatina.	Macedoine de fruits à l'italienne à la gelée.
Gatò di mille foglie alla napoletana.	Gâteau de milles feuilles à la napolitaine.

Dessert, pasticceria leggera, ecc.	Dessert, petits bonbons, etc.
Bodino gelato d'ananas alla francese.	Bodin glacé d'ananas à la française.
Caffè, ecc.	Café, etc.

XXXVII. Pranzo elegante per 24 a 30 coperti.

Minestra di riso alla purée di lenti.	Potage au riz à la purée de lentilles.
Zuppa di caneffe di cavolifiori.	Soupe de quenelles de choux fleures.
Arselle grilliate.	Moules grillées.
Croquis di legumi e rizzole alla cittadina.	Croquettes des légumes et rissoles à la citoyenne.
Un grosso branzino freddo con salsa majonnese.	Un gros loup froid à la sauce mayonnaise.
Timballo di filetti di sogliole alla finanziera.	Timbal de filets de sôles à la finançière.
Folaghe al salmis.	Foulches en salmis.
Carciofi alla graticola.	Hartichaux à la grille.
Fonduta di tartufi alla piemontese.	Fondure de truffes à la piémontaise.
Pescheria di mare fritta.	Petits poissons de mer frits.
Plumbodingo alle albicocche.	Plumpouding aux abricots.
Grosso spongato alla crema coperto di una sultana.	Grosse mousse à la crême couverte d'une sultane.
Dessert, pasticceria leggera, ecc.	Dessert, petits bonbons, etc.
N. 24 o 30 pezzi duri.	N. 24 o 30 pièces dures.

XXXVIII. Pranzo elegante per 12 a 18 coperti.

Zuppa alla marescialla.	Soupe à la maréchale.
—— di pasta grattuggiata.	—— de pâte frottée.
Ostriche nel guscio.	Huîtres en coquille.
Funghi fritti con attorno dei croquis di riso.	Champignons frits avec autour des croquettes de riz.
Majonnese di filetti di merlanghi.	Mayonnaise de filets de merlans.
Pasticcio caldo alla finanziera.	Pâté chaud à la financière.
Uova affogate in salsa tomatiche.	Oeufs pochès en sauce pommes d'amour.
Cardi alla crema.	Chardons à la crême.
Orate alla gratella in salsa piccante.	Dorades à la grille en sauce piquante.
Sciarlotta alle cialde.	Charlotte aux gauffres.
Dessert.	Dessert.
Stracchino gelato alle pesche.	Fromage glacé aux pêches.

XXXIX. Pranzo per 6 ad 8 coperti.

Zuppa purée di legumi.	Soupe purée de légumes.
Ravioli.	Rabioles.
Totani fritti e zuccotti in marinaja.	Calmars frits et courges marinées.

Tonno all'olio.	Thon à l'huille.
Vol-au-vent di uova miste ai tartufi.	Vol-au-vent d'oeufs brouillés aux truffes.
Galantina di pesce.	Galantine de poisson.
Asparagi alla milanese.	Asperges à la milanaise.
Anguilla allo spiedo.	Anguille à la broche.
Bavarese alle albicocche.	Bavaroise aux abricots.

XL. Altro.

Riso al brodo di rane.	Riz au bouillon de grenouilles.
Malfatti.	Malfaits.
Frittelle di mele.	Beignets de pommes.
Tinca lessata e guernita di legumi naturali.	Tanche bouillie et garnie de légumes naturels.
Timballo alla marinaja.	Timbal à la matelotte.
Funghi in tegghia alla lombarda.	Champignons en tourtière à la lombarde.
Sardine fresche grilliate.	Sardines fraiches grillées.
Crema gelata al maraschino.	Crême glacée au marasquin.

XLI. Altro.

Zuppa alla santé.	Soupe à la santé.
Gnocchetti della signorina.	Gnochetti de la mademoiselle.
Croquis di trota ed asticciuole di ostriche.	Croquettes de truite et hateletes d'huîtres.
Rombino in salsa olandese.	Turbotin en sauce hollandaise.
Frittata farsita.	Omelette farcie.
Flano di spinaci.	Flan d'épinards.
Triglie nelle cassettine.	Rougets en caisses.
Plumbodingo all'imperiale.	Plumpouding à l'impériale.

XLII. Altro.

Risotto alla certosina.	Riz à la certosine.
Crema fritta alla francese.	Crême frite à la française.
Astaco (gambero di mare) al corboglione.	Homard au court-bouillon.
Branlada alla marsigliese.	Branlade à la marseillèse.
Uova affogate ai funghi.	Oeufs pôchés aux champignons.
Pane di pomi di terra.	Pain de pommes de terre.
Tinca arrostita al burro.	Tanche rôtie au beurre.
Gelatina al curasò.	Gelée au curaçau.

XLIII. Colazione elegante per 12 persone.

Zuppa di mitili.	Soupe aux clovisses.
Cardi crudi alla piemontese.	Chardons crus à la piémontaise.
Uova miste ai tartufi.	Oeufs bouillés aux truffes.
Pisellini all'inglese.	Petits pois à l'anglaise.
Trotelle fritte al burro.	Petites truites frites au beurre.
Soffiato di crema ai fiori d'arancio.	Soufflé de crême aux fleurs d'orange.
Dessert.	Dessert.

XLIV. Altra.

Zuppa alle erbe.	Soupe aux herbes.
Tartine di filetti d'alici al burro.	Tartines de filets d'anchois au beurre.
Filetti di merlanghi alla milanese.	Filets de merlans à la milanaise.
Uova affogate in salsa tomatiche.	Oeufs pechés en sauce pommes d'amour.
Sparagi all'olio.	Asperges à l'huile.
Panettone di Milano.	Panetton de Milan.

XLV. Altra.

Minestra di semola.	Potage de semoule.
Salame di pesce.	Sauçisson de poisson.
Funghi fritti alla lombarda.	Champignons frits à la lombarde.
Timballo di riso.	Timbal au riz.
Cardoni alla borghese.	Chardons à la bourgeoise.
Majonnese di filetti di pesce.	Mayonnaise de filets de poisson.
Piccoli guglopff all'alemanna.	Petits guglopff à l'allemande.

XLVI. Cena per 18 coperti.

Minestra di riso alla *purée* di pisellini.	Soupe au riz à la purée des petits pois.
Ostriche nelle conchiglie a crosta.	Huîtres dans les coquilles au gratin.
Panicelli di spinaci.	Pannequets aux épinards.
Pasticcio freddo di storione.	Pâté froid d'esturgeon.
Carciofi grigliati.	Artichaux grillés.
Filetti di sogliole fritte.	Filets de sôles frites.
Mela alla regina.	Pommes à la reine.
Gatò di Savoja alla crema.	Gateau de Savoye à la crême.

Osservazioni.

L'esposizione di queste minute sembrami sufficiente onde dare un'idea intorno alle regole generali dei servizii, notando però che si può variare indefinitamente a piacimento con altre vivande che vengono descritte lungo quest'opera. Per norma avvertasi che un pranzo regolare debb'essere ordinato così. Dapprima si servono le minestre o le zuppe e i piattellini (*hors-d'œuvres*), indi le fritture, i rilievi, i piatti di mezzo, i tramezzi di legumi, ecc.; poi l'arrosto, il dolce, il dessert, il gelato e il caffè.

Quanto alle colezioni e le cene, toltine i servizii straordinarii, si allestiscono di via ordinaria con due o tre piatti ed una zuppa.

MINUTE DIVERSE PER USO DEGLI STABILIMENTI

Colezioni (Déjeuners).

I.

Frittata alle erbe fine.	Omelette aux fines herbes.
Polli alla marengo.	Poulets à la marengo.
Patate sauté.	Pommes de terre sauté.
Filetto di bue freddo all'aspic.	Filet de bœuf froid à l'aspic.

II.

Sogliole fritte.	Sôles frites.
Beef-steak all'inglese.	Beef-steak à l'anglaise.
Patate fritte.	Pommes de terre frits.
Pasticcio freddo di Strasburgo.	Pâté froid de Strasbourg.

III.

Uova miste ai tartufi.	Oeufs brouillés aux truffes.
Costolette di montone al sugo.	Côtelettes de mouton au jus.
Maccheroni a crosta.	Macaroni au gratin.
Capponi arrosto freddi al crescione.	Chapons rôtis froids au cresson.

IV.

Majonnese di pesce.	Majonnaise de poisson.
Rognone di vitello al Madera.	Rognon de veau au Madère.
Pomi di terra maché.	Pommes de terre màchés.
Polli alla diavola.	Poulets à la diable.

V.

Uova al presciutto.	Oeufs au jambon.
Beef-steak sauté ai tartufi.	Beef-steak sauté aux truffes.
Asparagi in salsa olandese.	Asperges en sauce hollandaise.
Beccacce arrosto fredde.	Becasses rôties froides.

VI.

Gnocchetti alla romana.	Petits gnocchi à la romaine.
Costoline d'agnello alla milanese.	Côtelettes d'agneau à la milanaise.
Uova al piattellino.	Oeufs au plat.
Gallinaccio arrosto freddo in salsa remolata.	Dindon rôti froid en sauce remolade.

VII.

Triglie alla gratella.	Rougets grillées.
Puré di patate.	Puré de pommes de terre.
Quaglie al riso.	Cailles au riz.
Roast-beuf freddo con gelatina.	Roast-beef froid à l'aspic.

VIII.

Cervelle di vitello con salsa al burro nero.	Cervelles de veau avec sauce au beurre noir.
Piccoli filetti di bue al Marsala.	Petits filets de bœuf au Marsalle.
Maccheroni al sugo.	Macaroni au jus.
Anitre arrosto al crescione.	Canards rôties au cresson.

IX.

Ostriche a crosta.	Huîtres au gratin.
Filetti di montone alla cuciniera.	Filets de mouton à la cuisinière.
Soffiato di pomi di terra.	Soufflé de pommes de terre.
Presciutto cotto e lingua all'aspic.	Jambon cuit et langue à l'aspic.

X.

Salsiccia alla gratella.	Saucisse à la grille.
Polli sauté con salsa pomi d'oro.	Poulets sauté avec sauce tomâtes.
Pisellini all'inglese.	Petits pois à l'anglaise.
Gigò di capriolo tartufato.	Gigot de chevreuil truffé.

NB. In quanto poi al dolce, dipende dal sistema della casa; se nel caso si riceve l'ordine, generalmente per le colazioni si servino dei soffiati, dei babà, dei savarini e delle pasticcerie diverse allestite al burro.

Tavola tonda (Table d'hôte).

I.

Crema all'orzo.	Crême à l'orge.
Sogliole alla normanna.	Sôles à la normande.
Pomi di terra mâchés.	Pommes de terre mâchés.
Filetto di bue alla giardiniera.	Filet de bœuf à la jardinière.
— — con salsa al Madera.	— — avec sauce au Madère.
Animelle di vitello alla finanziera.	Ris de veau à la finançière.
Manicaretto di lepre alla provinciale.	Civet de lièvre à la provençale.
Cavoli-fiori con salsa bianca.	Choux-fleurs à la sauce blanche.
Polli allo spiedo con crescione.	Poulets à la broche au cresson.
Corona di crema vergata.	Couronne de crême fouettée.
Tartelette alle confetture.	Tartelettes aux confitures.

II.

Zuppa di testuggine.	Soupe à la tortue.
Spigola bollita con salsa olandese.	Loup bouilli avec sauce hollandaise.
Pomi di terra alla maggiordomo.	Pommes de terre à la maître d'hôtel.
Piccoli pasticcini alla regina.	Petits pâtés à la reine.
Gigò di montone alla brettone.	Gigot de mouton à la bretonne.
Polli alla cavaliera.	Poulets à la chevalière.
Carciofi alla barigoule.	Artichaux à la barigoule.
Beccacce lardellate ai crostoni (bréad-sauce).	Becasses bardées au croûtons (bread-sauce).
Bodino di gabinetto.	Bodin de cabinet.
Gelato di fragole e crema alla vaniglia.	Glâce de fraises et crême à la vanille.

III.

Consumato alle pastine.	Consommé aux petites pâtes d'Italie.
Croquis e cromescini di pollo.	Croquis et cromesquins de poulet.
Lombata di bue all'alemanna (sugo separato).	Roast-beef à l'allemande (jus separé).
Costolette d' agnello alla provinciale.	Côtelettes d'agneau à la provençale.
Galantina di cappone all'aspic.	Galantine de chapon à l'aspic.
Pisellini all'inglese.	Petits pois à l'anglaise.
Anitre arrosto al sugo di melarancia amara.	Canards rôtis au jus de bigarade.
Bignoli alla reale.	Beignets à la royal.
Gelatina trasparente al maraschino.	Gelée transparent au marasquin.

IV.

Zuppa alla Creçy.	Soupe à la Creçy.
Majonnese di gamberi di mare.	Mayonnaise d'homards.
Culaccio di bue alla fiamminga.	Culotte de bœuf à la flammande.
— — (salsa italiana).	— — (sauce italienne).
Suprema di pollanche ai tartufi.	Suprême de poulardes aux truffes.
Costolette d'agnello alla salsa tomatiche.	Côtelettes d'agneau à la sauce de pommes d'amour.
Spinaci al sugo.	Epinards au jus.
Capriolo allo spiedo al crescione.	Chevreuil à la broche au cresson.
Savarino alla vaniglia.	Savarin à la vanille.
Crema renversé al caramel.	Crême renversé au caramel.

V.

Minestra polacca ai Kloskis.	Potage polonnaise aux Kloskis.
Piccole crostate di riso alla Monglas.	Petites croustades de riz à la Monglas.

VI.

Noce di vitello brasata coi pomi di terra alla duchessa (salsa piccante).	Noix de veau braisée aux pommes de terre à la duchesse (sauce piquante).
Piccoli filetti di capriolo alla puré di marroni.	Petits filets de chevreuil à la puré de marrons.
Vol-au-vent alla Nesle.	Vol-au-vent à la Nesle.
Cardoni alla milanese.	Cardons à la milanaise.
Gallinaccio allo spiedo.	Dindon à la broche.
Pomi meringati.	Pommes meringués.
Torta di marzapane all'italiana.	Tourte de massepain à l'italienne.

VII.

Zuppa alla regina	Soupe à la reine.
Rombo bollito salsa olandese.	Turbot boulli sauce hollandaise.
Purée di pomi di terra.	Purée de pommes de terre.
Roast-beef all'inglese ai topinambour, salsa al marsala.	Roast-beef à l'anglaise aux topinambour, sauce marsala.
Costoline di vitello sauté alle punte d'asparagi.	Côtelettes de veau sauté à la pointes d'asperges.
Timballo di macheroni all'italiana.	Timbal de macaroni à l'italienne.
Cavolini di Brusselles salsa al burro.	Choux de Bruxelles sauce au beurre.
Pollanche allo spiedo.	Poulardes à la broche.
Plumbodingo alla napolitana.	Plumpouding à la napolitaine.
Dama bianca al cacao.	Dame blanche au cacao.

VIII.

Zuppa alla giuliana.	Soupe à la julienne.
Rizzoli alla russa.	Rissoles à la russe.
Gallinaccio bollito al riso guernito di lingua salata.	Dindon bouilli au riz garni de langue à l'ecarlate.
Filetti di montone alla soubis.	Filets de mouton à la soubis.
Pasticcio di fegati d'oca di Strasburgo.	Pâté de foies gras d'oies de Strasbourg.
Spargi naturali salsa bianca.	Asperges naturels sauce blanc.
Pernici allo spiedo ai crostoni.	Perdreaux à la broche au croutons.
Bavarese al curasò.	Bavaroise au curaçao.
Africani.	Africains.

IX.

Consomato al riso.	Consommé au riz.
Filetti di san Pietro alla tartara.	Filets st. Pierre à la tartare.
Pomi di terra alla maggiordomo.	Pommes de terre à la maître d'hôtel.
Agnelletto allo spiedo, salsa alla menta.	Agneau à la broche sauce mente.
Piccioni alla monarca.	Pigeons à la monarque.
Cinghiale alla romana.	Sanglier à la romaine.

Brocoli al parmigiano.	Brocoli au parmesan.
Capponi arrosto con crescione.	Chapon à la broche au cresson.
Charlotta di mela.	Charlotte de pommes.
Piccoli gatò di sfogliata alla reale.	Petits gateaux de feuilletage à la royale.

X.

Minestra al sago.	Potage sagou.
Locusta alla majonnese.	Langouste à la mayonnaise.
Filetto di bue allo spiedo guernito di pomi d'oro all'inglese.	Filet de bœuf à la broche garni de pommes d'amour à l'anglaise.
Costolette di pollo alla miscea di legumi.	Côtelettes de poulet à la macedoine de legumes.
Karri di montone all'indiana.	Currie de mouton à l'indienne.
Sedani alla spagnuola.	Selleri à l'espagnole.
Arrosto di beccaccine ed allodole ai crostoni.	Rôti de becassines et des alouettes aux croûtons.
Soufflé alla vaniglia.	Soufflé à la vanille.
Genovesi al maraschino.	Genoises au marasquin.

XI.

Zuppa quenelle di pollo.	Soupe quenelles de poulet.
Cervelle di bue alla villareale.	Cervelles de bœuf à la villeroi.
Gigot di montone bollito, salsa capperi.	Gigot mouton bouilli sauce au câpres.
Piccolo fricandò di vitello alla puré di piselli.	Petits fricandeau de veau à la purée de petits pois.
Pigeon pei.	Pigeons pei.
Funghi all'italiana.	Champignons à l'italienne.
Galline faraone allo spiedo.	Pintardes à la broche.
Bodino di semola alla crema.	Bodin de semoule à la crême.
Composta di frutta assortita.	Compôte de fruits assortis.

Soirée dansant di 3500 persone

dato alla città di Brescia da Sua Eccellenza il Generale Cialdini ed il suo Stato Maggiore l'8 gennajo **1860**, *in ringraziamento del servizio prestato a' feriti delle battaglie di Solferino e san Martino.*

Buffet.

Le consommé de volailles.
Les Sandvick de cavial et de filet de poulardes.
Les petits bouchés à la parisienne.
Les cerfs à la royal (donati dal Re).
Les jambons yorch historiés.
Les galantines de dindon à l'aspic.
Les cuisses de poulet à la perigourd.
Les pâtés de becasses.
Le filet-beef à l'anglaise au cresson.
La salade à l'italienne.
Les gélées à la macédoine de fruits.
Les blanc manger à la vénitienne.
Les babà à la polonaise.

Vins.

Bordeaux. Champagne.

Un altro gran buffet era allestito in un altro salone, compito di una varietà di bibite, gelati e pasticcerie; è stato ammanito e diretto dal signor Carrara Caffettiere e Pasticciere del Caffè della Rossa.

Colazione di 350 coperti.

data a Brindisi dalla Società delle Strade Ferrate meridionali, il 24 maggio **1865**.

Menu.

Hors d'œuvre.

Hure de Sanglier.
Jambon d'Yorch.
} Chablis.

Potage Colbert.
Poissons loups sauce aux huitres.
} Beauyolai Thorins.

Longe veau aux pointes d'asperges.
Cailles au riz à la venitienne.
Petits pois à la française.
} Bordeaux st. Julien.

Dindonneaux au cresson.
Salade de saison.
Gateau Coussy à l'orange.
} Champagne Môet 1.er Cru.

Plombière de fruits.

Dessert.

Café, thé et liqueurs.

Soirée dansant per 600 persone

dato a Pavia in casa Malaspina, il 7 febbrajo 1866.

Buffet.

Consommé de volailles.
Bischof de vin à l'anglaise.
Tartines de pain de filets de bœuf et poulets.
Galantine de dindon à la Mazarine.
Pâté froid de becasses à la française.
Jambon de Gratz à l'aspic.
Cuisse de veau à la perigourd.
Faisans piqués à la broche au cresson.
Salade à la russe.
Gelée macedoine de fruits.
Charlotte à la Doria.
Gros savarin à la parisienne.

Vins.

Blancs.

Xères.
Chablis.

Rouges.

Saint Julien.
Beaujolais Fleurie.

Elenco dei vini fini nazionali ed esteri.

Italiani (*bianchi*). Lacrima-Cristi (Vesuvio), Marsalla, Moscato di Sardegna, Malvasia d'Asti, Vino santo, Montepulciano, Montefiascone, Orvieto, Siracusa, Ischia, Calabria, Capo (Corsica), Belet di Nizza, Falerno, Vermuth di Torino, ecc.

Italiani (*rossi*). Caluso, Campione, Barolo, Barbera amaro e dolce, Scursolengo, Lessona, San Donato, Ghemme, Gattinara, Val-Pulicella, Rocca Grimalda, Grignolino, Nebiolo secco, dolce, Passaretta d'Asti, ecc.

Francesi (*bianchi*). Veuve-Cliquot, Môet, Ai, Sillery mousseux, Epernay, Billecart-Salmon, Verzenai, Haut-Villers, Mailly, Imperial, Pierry, ecc. (Sciampagna), Chably, Montrachet et le crû de Meursault, ecc. (Borgogna), Saint Georges, Château-Chalons, Arbois, ecc. (Franche-Comptée), Sauterne, Barsac, Villeneuve d'Ornon, Grave, ecc. (Bordò), Frontignan, Lunel, ecc. (Moscati della Linguadoca).

Francesi (*rossi*). Chambertin, Richebourg, Clos de la Roche, Savigny, Tonnerre, Chassagne, Pomart, Chenove, Clos Saint-Jean, ecc. (Borgogna), Chateau-Lafitte, Sainte Julienne, Saint-Estefe, Chateau-Margaux, Chateau-Latour, Saint Lambert, Lamarque, La-

bombe, ecc. (Bordò), Saint-Geniez, Tavel, Couteperdrix (Linguadoca), Heremitage Lands, Greffieux, Maret (Duphiné). Côte-Rotie, Thorins, Fleurie, Chenas, Moulin-à-vent, Girey (Beaujoulais et Maconnais), ecc.

Spagnuoli. Xères, Alicante, Beni Carlos, Rancio, Saint Georges, Malaga, ecc.

Greci. Scio, Paphos, Samos, Stanchio, ecc.

Ungheresi. Verslauer, Tokai, ecc.

Portoghesi. Madera, Cavello, Teneriffa (Canarie), Porto, ecc.

VOCABOLARIO

DI ALCUNE PAROLE USATE IN QUEST'OPERA.

A

Abbrustiare, ripassare qualche cosa sulla fiamma da forbirne la superficie o scottarla.
Alice, acciuga, anchioda.
Amalgamare, mescolare diverse materie.
Ammanire, preparare, allestire.
Ammollare, bagnare con qualche liquido.
Animelle, ghiandole che si trovano sotto la gola dei quadrupedi, dette volgarmente *lacetto.*
Appianare, stendere col matterello la pasta, ovvero battere la carne, rendendola sottile.
Appropriare, pulire.
Asta o *Spiedo,* bacchetta del girarrosto.
Asticciuole, specie di lamine d'argento od inargentate acute da una parte, e guernite all'altra parte di una qualche decorazione che servono generalmente per abbellire diversi pezzi tanto caldi che freddi, quando sono guerniti.

B

Bastardella, recipiente in rame non istagnata, di forma rotonda, la quale serve per la chiarificazione degli zuccari.
Bilordo, budello.
Bislessare, bollire alquanto.
Brochet, spiedino con anello ad una estremità, il quale serve per la cottura di carne cotta alla gratella.
Bruciacchiare, vedi *abbrustiare.*
Buccia, la sottil pellicola dei frutti o dei legumi.

C

Capa, conchiglia dell'arsella.
Cazzeruola di credenza, cazzeruola di rame non istagnata, fatta a campana, la quale serve per la cottura degli zuccari, ecc.
Cesellare, fare dei leggeri tagli sopra la superficie dei pesci, delle carni e delle paste.
Civaja, legume.
Cibreo, manicaretto detto cazzola alla milanese.
Compostiera, piccol vaso in cristallo con coperto, che serve a contenere le frutta macerate allo spirito od al siroppo.

D

Desco, tavola per cibare.
Diametro, misura del cerchio da un punto all'altro opposto.
Diluire, far sciogliere o stemperare qualche cosa.
Disco, cosa rotonda o piatta.

E

Epidermide, piccoli nervetti che si trovano sotto la pelle nell'interno dei petti o filetti dei volatili.

F

Falda, fetta di checchessia.
Filetto, parte carnosa del petto nei volatili, dall'orecchia alla coda nei pesci; lungo il dorso e alla spalla nei quadrupedi; il *piccol filetto* o *filetto gentile* è quello che si toglie dalla parte della coscia stendendosi sino alle coste.
Foettare, sbattere con un mazzo di vimini qualche liquido.
Forbire, pulire. *Forbire un pezzo di carne,* dargli una bella forma col soppimerne i carnici.
Frottare, fregare qualche cosa.

G

Ghiotta, leccatojo del girarrosto.
Glassare, pennellare leggermente qualche vivanda col brodo secco (veggasi nel Cap. II, Parte I) liquefatto, in modo di renderla lucente, ovvero ridurre a siroppo il sugo delle vivande cotte in ristretto.

I

Imbrigliare, cucire con filo i volatili o quadrupedi in modo di dar loro una bella forma.
Intinto, salsa o savore.

L

Lardellare, infilare coll'ago da lardo nelle carni il lardo, il presciutto od altro tagliato a filetti.

M

Macerare, infondere in qualche liquido carni, pesci, legumi, ecc.
Manicaretto, ragotino.
Manteccare, lavorare qualche vivanda mollificata, per esempio, il risotto, in modo che assomigli quasi alla mollezza alquanto consistente d'una mantecca.
Matterello, rullo o cannello che serve a spianare la pasta.
Mestolo o *mestoletto,* cucchiale o cucchialetto da cucina.
Mitile, dattero di mare detto volgarmente cappetta nera.

O

Osmazoma, sugo o sapore profumato delle carni, anzi l'essenza delle carni stesse.

P

Palpare, far soffriggere qualche cosa, per esempio, le cipolle, mescolandole finchè comincino ad abbronzarsi.
Pilottare, il bagnare che si fa col liquido le vivande che si cuociono allo spiedo.

R

Rocchio, fetta rotonda un po' spessa o di forma oblunga e rotonda.

S

Sfalda o *sfaldella,* fetta sottile di chicchessia.
Sobbollire, bollire lentamente.
Soffriggere, friggere qualche cosa a lento fuoco.

T

Tegame, padella o tortiera di orlo alto.
Tegghia, padella o tortiera di orlo basso.
Tiglio, duro, carne filosa.
Tuorlo d'uova, il giallo dell' uova.

V

Vergare le chiara d'uova, sbatterle con un fascio di fil d'ottone o di vimini a quella consistenza che porta la regola.

U

Umettare, bagnare.

Z

Zugolino o *zippolino,* pasta, legume o farsime di carni in foggia di piccoli ceci, di uova di pernici, od a dadini.

FINE

Pagina	Linea	ERRATA	CORRIGE
XII	13	Tachad	Tartine
XVI	15	Rix	Ris
»	21	Riz	Ris
3	38	Beefteak	Beef-tea
17	11	la si fa rosolare in una cazzeruola con 50 grammi	si fa rosolare in una cazzeruola 50 grammi
406	36	Zoccoli	Zuccotti
440	7	§ 30	§ 31
444	1	Capitolo decimoterzo	Capitolo decimoquarto
558	3	Du Patisserie	De la pâtisserie
600	22	petits-paté ct pate	petits-pâtés et pâtes
603	§§ 7, 8, 9, 10, 11, 12, pâtes		pâtés

INDICE GENERALE DELLE MATERIE

CAPITOLO TERZO

DEL BUE.

CAPITOLO QUARTO

DEL VITELLO.

CAPITOLO QUINTO

CAPITOLO SESTO

CAPITOLO SETTIMO

CAPITOLO OTTAVO

CAPITOLO NONO

CAPITOLO DECIMO

Dei pesci di mare.

DEI TESTACEI E CROSTACEI.

CAPITOLO UNDECIMO

CAPITOLO DECIMOSECONDO

CAPITOLO DECIMOTERZO

CAPITOLO DECIMOQUARTO

PARTE SECONDA

CAPITOLO PRIMO

CAPITOLO SECONDO

CAPITOLO TERZO

CAPITOLO QUARTO

CAPITOLO QUINTO

PARTE TERZA

CAPITOLO PRIMO

CAPITOLO SECONDO

CAPITOLO TERZO

CAPITOLO QUARTO

CAPITOLO QUINTO

CAPITOLO SESTO

CAPITOLO SETTIMO

CAPITOLO OTTAVO

CAPITOLO NONO

SUPPLEMENTO.

PARTE QUARTA

CAPITOLO PRIMO

CAPITOLO SECONDO

CAPITOLO TERZO

CAPITOLO QUARTO

CAPITOLO QUINTO

CAPITOLO SESTO

PARTE QUINTA

CAPITOLO PRIMO

CAPITOLO SECONDO

CAPITOLO TERZO

CAPITOLO QUARTO

PARTE SESTA

VARIE MINUTE
PER SERVIZII DI DIVERSO GENERE.

MINUTE PER SERVIZII IN MAGRO.

MINUTE DIVERSE
PER USO DEGLI STABILIMENTI.

Tav. A.

TAVOLA DI 48. COPERTI AL GUSTO DEL GIORNO

N° 1. *(Nel centro). Un gran vaso di cristallo sopra un piedestallo simile guernito di un gros. so bouquet di fiori*
N° 1. *(Ai due lati). Due piccoli vasi simili*
" 2. *Sei compostiere di frutta assortite nello spirito (Fig. 16)*
" 3. *Quattro formaggi*
" 4. *Due piatti montati di pasticcieria*
" 5. *Due piatti dormenti per il gelato*
" 6. *Quattro compostiere grandi di frutta siroppate (Fig. 17)*
" 7. *Quattro grossi candelabri guerniti di abbondanti cerei, con avvertenza che siavi anche un grosso lampedario simile sospeso sulla metà della tavola (se il servizio fosse di giorno allora si allargheranno di più i due piatti montati di pasticcieria e così pure i due dormenti sopprimendone i candelabri)*

N° 8 *Sedici montanti per frutta (veggasi il disegno Fig. 18)*
" 9 *Altri sedici montanti a tre gradini guerniti di piccola pasticcieria, cartine, ecc. (Fig. 22.)*
" 10 *Quarantotto coperti guerniti di una salvietta con un piccol panetto*
" 11 *Trè bicchieri per ciascun coperto, collocando nel mezzo quello dello Champagne (veggasi per il disegno moderno colorito Fig. 19. e per l' antico Fig. 20).*
" 12 *Un piccolissimo salino fra un coperto e l' altro (Fig. 21)*
" 13 *La posata*
" 14 *Bottiglia del vino*
" 15 *Bottiglia dell' acqua*

Tav. B.

BUFFET POUR UNE SOIRÉE DANSANT

Milano, Lit. L. Pagani Via dell' Unione 20.

N° 1. *Galantina*
„ 2. 4. 7. 11. *Coppe di cristallo guernito di frutta*
„ 3. *Fagiani al crescione montati su di uno zoccolo moderno*
„ 5. *Pane di fegato di vitello ai tartufi con gelatina*
„ 6. *Un' arpa in pasta di mandorle bianca*
„ 8. *Pasticcio freddo alla perigourd*
„ 9. 15. 17. *Gelatine dolci trasparenti*
„ 10. *Majonnese di gamberi di mare*
„ 12. *Savarino alla parigina*
„ 13. *Biscotto all' italiana, formando la fontana*
„ 14. *Capponi allo spiedo*

N° 16. *Un Cervo alla reale*
„ 18. *Un gallinaccio tartufato*
„ 19. *Crocante a forma di casco romano*
„ 20. *Piccoli pani della regina*
„ 21. *Lingue salate di Zurigo*
„ 22. *Compostiera di ananas*
„ 23. *Presciuto di Yorch*
„ 24. *Sandwik*
„ 25. 26. *Locale posteriore uno per servire e l' altro per ritirare il vasellame*
„ 27. 28. *Due piramidi per le bottiglie*